El-Elegant Caramel

Elegant Caramel

7080

Geleia de Brilho de Caramelo para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães. Proporciona um acabamento fino e um brilho especial à decoração dos produtos. Produto da linha ELEGANT.

Vantagens

- Prática, fácil e rápida: pronta para aplicação, basta mexer com uma colher até a consistência desejada e aplicar, não precisa aquecer;
- Consistência ideal: permite aplicação nos produtos sem escorrer e também o corte limpo, sem arrastar;
- Aparência: a linda cor caramelo em um recobrimento perfeito, com superfície lisa, homogênea e de alto brilho;
- Estável: mantém o brilho, resistente a refrigeração e ao congelamento;
- Delicioso sabor e aroma de caramelo;
- Produto a base de pectina.

Informação Nutricional

Descrição:	Geleia De Brilho De Caramelo
Função:	Geleia de Brilho de Caramelo para aplicação em tortas, torteletas, bolos e pães.
Forma:	Gel. Caramelo.
Ingredientes:	Xarope de glicose de milho água e açúcar.
Modo de Preparo:	Colocar em um recipiente a quantidade necessária, mexer cuidadosamente com uma colher ou espátula, visando não incorporar ar Aplicar por imersão ou com um pincel sobre os produtos desejados
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Balde plástico com 4 kg de produto.
Paletização Lastro:	30
Paletização Empilhamento:	4
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, consumir em até 20 dias.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. In em até 20 dias.
Código de Barras:	7894448070809

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	255	13
V. Energético (kJ)	1162 kJ	14
Carboidratos (g)	62	21
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	37	2
Açúcares totais (g)	28	
Aç adicionados (g)	28	56
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0