

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. Início de validade 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 |