

# Creme Confeiteiro Pronto



Zeelandia Creme Confeiteiro Pronto

7404

Creme confeiteiro pronto para uso com delicioso sabor de baunilha! Produto forneável e disponível em mangas de 1 kg.

## Vantagens

- Contém leite, como a tradicional receita do Creme Confeiteiro!
- Praticidade e qualidade em um único produto!
- Pronto para aplicação: basta cortar uma das pontas da manga e aplicar;
- Ideal para rechear sonhos, pães doces, tortas, torteletas, folhados, carolinas e bombas;
- Pode ser combinado com diversos ingredientes, como recheios de frutas, sucos e frutas frescas, chantilly, bombom, nozes, cream cheese, ganaches ou licores;
- Estável ao congelamento, resfriamento e forneamento! Suporta até 180°C sem escorrer ou ferver.



## Informação Nutricional

Descrição	Creme Confeiteiro Pronto Forneável Sabor Artificial De Baunilha
Função	Creme confeiteiro pronto forneável sabor artificial de baunilha.
Forma	Pasta. Amarelado.
Ingredientes	Água, açúcar, gordura vegetal modificada, amido modificado, soro de leite em pó e sal refinado iodado.
Contém	Estabilizantes celulose microcristalina e carboximetilcelulose sódica, emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, conservantes sorbato de potássio e propionato de cálcio, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, corante inorgânico dióxido de titânio, aromatizantes e corantes naturais carotenos, urucum e cúrcuma. Aromatizado artificialmente.
Modo de Preparo	Cortar um dos cantos agudos da embalagem e aplicar o creme confeiteiro no produto final. Para decorar, colocar o bico de confeitar apropriado no canto cortado e aplicar o creme confeiteiro no produto final.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem	Quantidade suficiente para aplicar nos produtos desejados.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 5 mangas plásticas de 1 kg de produto.
Paletização Lastro	25
Paletização Empilhamento	5
Armazenamento	Conservar em local fresco, seco, limpo e protegido da luz. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Validade	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.
Código de Barras	17894448074040

## Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	245 kcal	12
V. Energético (kJ)	1029 kJ	12
Carboidratos (g)	46 g	15
Proteínas (g)	0.6 g	1
Gord. Totais (g)	6.7 g	12
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	128 mg	5

## Receituário



Bolo Maçã Do Amor

2228

## Receituário



Brioche Com Morango

2034



Broa Mineira E Ricota

2143



Creme Confeiteiro Pronto Forneável Sabor Baunilha (Receita Principal)

1409



Mil Folhas De Morango

1601



Mini Donuts Amendoim Crocante

2025



Naked Cake Red Velvet

1992



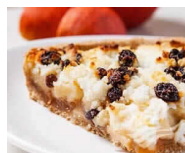
Rocambole Romeu E Julieta

1435



Torta Frangipane

1411



Torta Trigale Castanha Light De Maçã E Ricota

2114