

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 sal refinado iodado cúrcuma
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 LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AVELÂS 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 843/2024
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. Início do uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	245	12
V. Energético (kJ)	1029 kJ	12
Carboidratos (g)	46	15
Proteínas (g)	0.6	1
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	119	5
Açúcares totais (g)	41	
Aç adicionados (g)	37	74
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0