



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CREME GANACHE CHOCOLATE COM MALTE

DESCRIÇÃO

Creme para cobrir e rechear sabor chocolate com malte

ASPECTO

Creme em pasta coloração marrom.

INGREDIENTES

Açúcar, cacau em pó, leite em pó desnatado, manteiga de cacau, extrato de malte, flocos crocantes, óleo vegetal de palma, emulsificante, lecitina de soja e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE LEITE DE VACA E DE SOJA.
CONTÉM LACTOSE.

SUGESTÃO DE PREPARO

Modo de preparo: Levar o produto ao micro-ondas por 30 segundos (o tempo pode variar, dependendo da quantidade), ou banho-maria, até chegar ao ponto ideal. Para aplicação com eficiência, não ultrapassar a temperatura de 30°C. Pode ser aplicado como cobertura ou recheio em bolos, tortas, bambas, sonhos, croissant.

CÓDIGO DE BARRA

Balde 2,1kg 7899681404862

Caixa 4x2,1kg 17899681404869

Pote 500g 7899681404947

Caixa 24x500g 17899681404944

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

Balde 2,1 kg 1806.2000

Balde 500g 1806.9000

EMBALAGEM

Caixa com 4 baldes de 2,1kg cada

Caixa com 24 potes de 500g

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa: 4x2,1kg	330	330	145
Caixa 24x500g	410	300	215

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto para melhor cremosidade, manter fora da geladeira, ao abrigo da luz ou calor. **Consumir em 60 dias.**

PRAZO DE VALIDADE

12 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	109Kcal= 458KJ	5%
Carboidratos	12g	4%
Proteínas	0,8g	1%
Gorduras totais	6,5 dos quais:	12%
Gorduras Saturadas	1,2g	5%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,44g	**
Gorduras Poliinsaturadas	3,9g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	20mg	9%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido