



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: CREME GANACHE CHOCOLATE COM AVELÃ

#### DESCRIÇÃO

Creme para cobrir e rechear sabor chocolate com avelã.

#### ASPECTO

Creme em pasta coloração marrom escuro.

#### INGREDIENTES

Açúcar, cacau em pó, leite em pó desnatado, pasta de avelã integral, manteiga de cacau, óleo vegetal, emulsificante, lecitina de soja e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### ALERGÊNICOS

CONTÉM AVELÃS, 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 7899681404855

Caixa 4x2,1kg 17899681404852

Pote 500g 7899681404954

Caixa 24 x 500g 17899681404951

#### 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	115Kcal= 482KJ	6%
Carboidratos	11,5g	4%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras totais	7,4g dos quais:	14%
Gorduras Saturadas	3,6g	16%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,14g	**
Gorduras Poliinsaturadas	3,78g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	1,1g	4%
Sódio	26mg	1%

(\*)% 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