

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA SITE

PRODUTO

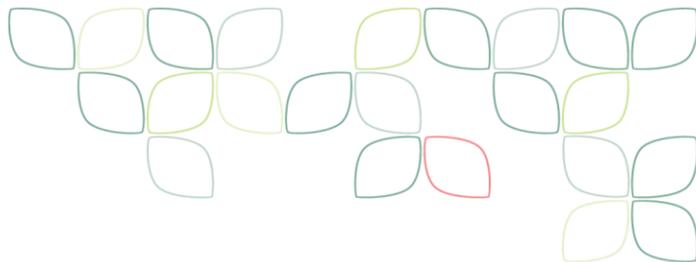
CÓD.

GORDURA DE PALMA FLUIDA FRITA +

CORP-FT-COM-015/00

<u>PRODUTO</u>			
A Gordura de Palma Fluida FRITA+, fabricado pela ECOTAUÁ, é obtida através do processamento do mais puro óleo de palma proveniente do Pará. Os processos garantem um produto final com excelente performance para frituras de imersão ou rasa. Todas as etapas do processo ocorrem sem o uso de produtos químicos que causem prejuízo a saúde.			
<u>INGREDIENTES</u>			
Óleo de palma refinado alto-oleico , antioxidantes e antiespumante.			
<u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u>			
Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	900	90	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais(g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras Totais (g)	100	10	15
Gorduras saturadas (g)	33	3,3	17
Gorduras monoinsaturadas (g)	54	5,4	27
Gorduras poliinsaturadas (g)	13	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS			
<u>EMBALAGENS</u>			
Balde de polietileno e polipropileno de 3 e 14,5Kg			
<u>VALIDADE</u>			
Baldes: 12 meses a partir da data de fabricação.			





APLICAÇÃO

A Gordura de Palma Fluida FRITA+ foi especialmente desenvolvida para frituras, principalmente em food services. Sua alta estabilidade térmica permite menos trocas de óleo, mantendo a qualidade das suas frituras por mais tempo. Ideal para quem busca praticidade e economia.

CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS

- ⇒ Possui fluidez, o que facilita seu manuseio e limpeza das fritadeiras (praticidade).
- ⇒ Produto certificado Kosher, Vegano e RSPO
- ⇒ Isento de gorduras Trans
- ⇒ Produto VEGANO
- ⇒ Rende até 130% a mais do que o óleo de soja.
- ⇒ Não deixa cheiro e nem fumaça.
- ⇒ Excelente resistência no aquecimento prolongado.
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa.
- ⇒ Preserva as características do alimento.
- ⇒ Fonte de boas gorduras, como a ômega-3, ajuda a controlar o nível de colesterol, equilibrando a pressão arterial.
- ⇒ Evidencia o sabor dos alimentos frescos, sendo ideal para ser utilizado em frituras e assados e, também, para substituir outros tipos de óleos menos saudáveis.
- ⇒ Pode ser utilizado até cerca de 180°C para fazer frituras sem perder nutrientes e qualidade.
- ⇒ Não “encharca” os alimentos, deixando-os mais crocantes.
- ⇒ No delivery, o produto fica até duas vezes mais crocante.

CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em temperatura ambiente, porém longe de fontes de calor e luz solar direta. Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes, obedecendo as Boas práticas de Higiene em armazenamento. Manter a embalagem bem fechada com a tampa original e manusear sempre com utensílios limpos. Após aberto consumir em até 45 dias.

LOGÍSTICA

Paletização: empilhamento máximo de 5 baldes. Organizar e armazenar preferencialmente sob palets RBD.

