



INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA SITE

PRODUTO

CÓD.

CREME VEGETAL DE PALMA MULTIUSO

SITE-FT-COM-017/01

PRODUTO

O Creme Vegetal de Palma sabor Manteiga possui 83% de Lipídios sabor é produzida com Gordura de Palma. Isso significa que os lipídios são 100% a base de Óleo de Palma Refinado ECOTAUÁ. O óleo de palma é obtido através do processamento da mais pura palma proveniente do Pará, sem gorduras trans e sem óleos hidrogenados.

INGREDIENTES

Óleo de palma refinado e suas frações, água, emulsificante mono-diglicerídeos (INS 471), acidulante ácido cítrico (INS 330), conservante sorbato de potássio (INS202), antioxidantes TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385).

NÃO CONTÉM SAL, AROMA NEM CORANTE.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	747	75	4
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)	83	8,3	13
Gorduras saturadas (g)	42	4,2	26
Gorduras monoinsaturadas (g)	32	3,2	14
Gorduras poliinsaturadas (g)	9	0,9	4
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 PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA

EMBALAGENS

Caixa de papelão revestida com filme atóxico de 24Kg

VALIDADE

9 meses a partir da data de fabricação.





APLICAÇÃO

Creme Vegetal de Palma sabor Manteiga, com 83% de Lipídios, possui aplicações diversas. Tem ótima performance em culinária, panificação e confeitaria, para preparação de bolos, massas, recheios, coberturas, tortas, salgados, empadas, folhados, esfihas, pipocas, doces etc.

CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS

- ⇒ Grande versatilidade no uso.
- ⇒ Produto certificado Kosher, Vegano e RSPO
- ⇒ Isento de gorduras Trans (sem hidrogenação)
- ⇒ Produto VEGANO
- ⇒ Sem lactose
- ⇒ Sem colesterol (produto 100% vegetal)
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa.
- ⇒ Maior versatilidade nos preparos (multiuso).

CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.

Armazenar em local limpo e seco, em temperatura ambiente até 30°C, em ambientes próprios para alimentos.

Após aberto manter sob refrigeração entre 5°C e 16°C durante estocagem.

Manter a embalagem bem fechada e manusear sempre com utensílios limpos.

LOGÍSTICA

Paletização: empilhamento máximo de 5 caixas. Embilhar as caixas desencontrado das faces, conforme desenho na embalagem. Organizar e armazenar preferencialmente sob palets RBD.

