

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA SITE

PRODUTO

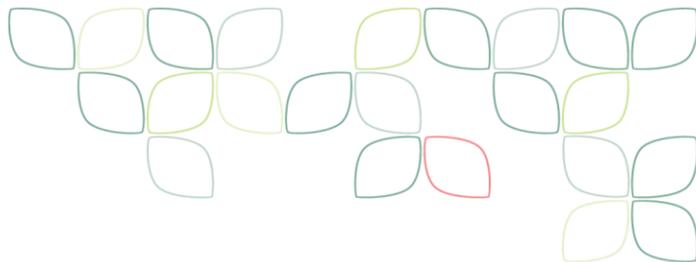
CÓD.

MARGARINA DE PALMA MIL FOLHAS

SITE-FT-COM-019/01

<u>PRODUTO</u>			
A Margarina de Palma MIL FOLHAS é produzida com 87% de 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.			
<u>INGREDIENTES</u>			
Óleo de palma refinado e suas frações, água, emulsificantes lecitina de soja (INS 322i) e mono-diglicerídeos (INS 471), conservante sorbato de potássio (INS202), antioxidantes TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), acidulante ácido cítrico (INS 330). NÃO CONTÉM SAL NEM CORANTES			
<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)	87	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	51	5,1	26
Gorduras monoinsaturadas (g)	28	2,8	14
Gorduras poliinsaturadas (g)	8	0,8	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 ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA			
<u>EMBALAGENS</u>			
Saches de polietileno flexível de 1Kg			
<u>VALIDADE</u>			
9 meses a partir da data de fabricação.			





APLICAÇÃO

A Margarina de Palma MIL FOLHAS TAUA FOODS foi especialmente desenvolvida para o preparo de massas folhadas diversas, como croissants doces e salgados, *vol-au-vent*, mil folhas, palmier etc.

CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS

- ⇒ Fácil manuseio por ser condicionado em embalagem pequenas.
- ⇒ Proporciona uma massa uniforme e de fácil laminação. Além disso, depois de finalizada a massa pode ser congelada.
- ⇒ Produz folhados leves e sequinhos.
- ⇒ Ótima plasticidade, facilitando a laminação da massa e garantindo uniformidade.
- ⇒ Produto certificado Kosher, Vegano e RSPO
- ⇒ Isento de gorduras Trans (sem hidrogenação)
- ⇒ Produto VEGANO
- ⇒ Sem lactose
- ⇒ Sem colesterol (produto 100% vegetal)
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa.

CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO

Estocar de forma provisória e transportar e manusear longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes, em local limpo e seco e em ambiente próprio para alimentos, Manter sob refrigeração entre 5°C e 16°C, durante estocagem e após aberto. Usar preferencialmente a embalagem completa e um único uso.

LOGÍSTICA

As embalagens são condicionadas em caixas de papelão ondulado com 12 unidades. Paletização: empilhamento máximo de 5 caixas. Embilhar as caixas desencontrado das faces, conforme desenho na embalagem. Organizar e armazenar preferencialmente sob palets RBD.

