

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA SITE

PRODUTO

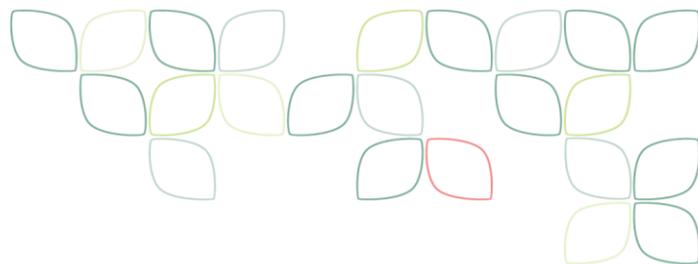
CÓD.

GORDURA DE PALMA TF 90

CORP-FT-COM-009/00

<u>PRODUTO</u>			
O Óleo de Coco Palmiste refinado é extraído da amêndoa do fruto da palmeira <i>Elaeis guineensis</i> , por prensagem mecânica e submetido ao refino físico, ambos os processos ocorrendo sem a adição de produtos químicos.			
<u>INGREDIENTES</u>			
Óleo de Coco Palmiste refinado e antioxidantes.			
<u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u>			
Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100mL	13mL	%VD *
Valor energético (kcal)	810	105	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)	90	11,7	18
Gorduras saturadas (g)	72	9,4	47
Gorduras monoinsaturadas (g)	16,2	2,1	11
Gorduras poliinsaturadas (g)	1,8	0,2	1
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>			
12 meses a partir da data de fabricação.			
<u>APLICAÇÃO</u>			
O Óleo de Coco Palmiste ECOTAUÁ é usado para produção de caldas, squimo, sorvetes, doces em geral, biscoito em geral e de polvilho, panificação e confeitarias (coberturas e recheios).			





<p style="text-align: center;"><u>CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS</u></p> <ul style="list-style-type: none">⇒ Produto certificado Kosher, Vegano e RSPO⇒ Isento de gorduras Trans⇒ Produto VEGANO⇒ Excelente resistência no aquecimento prolongado.⇒ Confere a caldas e coberturas características desejável.⇒ Alta estabilidade oxidativa.⇒ Preserva as características do alimento.⇒ Evidencia o sabor dos alimentos frescos, especialmente doces
<p style="text-align: center;"><u>CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO</u></p> <p>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.</p>
<p style="text-align: center;"><u>LOGÍSTICA</u></p> <p>Paletização: empilhamento máximo de 5 baldes. Organizar e armazenar preferencialmente sob palets RBD.</p>

