

INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA SITE

PRODUTO

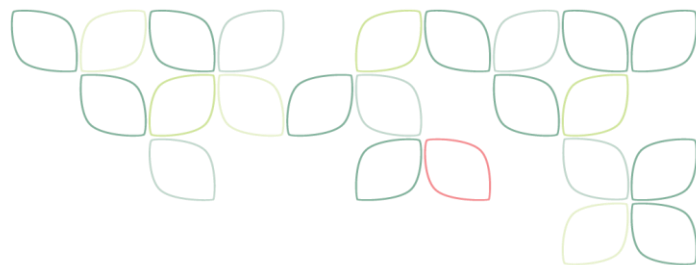
CÓD.

GORDURA DE PALMA TF 90

CORP-FT-COM-009/00

<u>PRODUTO</u> A Gordura de Palma ECOTAUÁ TF90 é obtida através do processamento do mais puro óleo de palma proveniente do Pará. Os processos garantem um produto final com excelente performance. Todas as etapas do processo ocorrem sem o uso de produtos químicos que causem prejuízo a saúde.																																																																			
<u>INGREDIENTES</u> Óleo de palma refinado, antioxidantes e antiespumante.																																																																			
<u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u> <table> <tr> <th colspan="4">Porção: 10g (uma colher de sopa)</th></tr> <tr> <th></th><th>100g</th><th>10g</th><th>%VD *</th></tr> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td><td>900</td><td>90</td><td>5</td></tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Açúcares totais(g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Gorduras Totais (g)</td><td>100</td><td>10</td><td>15</td></tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td><td>48</td><td>4,8</td><td>25</td></tr> <tr> <td>Gorduras monoinsaturadas (g)</td><td>42</td><td>4,2</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Gorduras poliinsaturadas (g)</td><td>10</td><td>1,0</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td colspan="4"> * Percentual de valores diários fornecidos pela porção NÃO CONTÉM GLÚTEN NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS </td></tr> </table>				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)	48	4,8	25	Gorduras monoinsaturadas (g)	42	4,2	20	Gorduras poliinsaturadas (g)	10	1,0	6	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			
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)	48	4,8	25																																																																
Gorduras monoinsaturadas (g)	42	4,2	20																																																																
Gorduras poliinsaturadas (g)	10	1,0	6																																																																
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> Caixa de papelão revestida com filme atóxico de 24Kg Balde de polietileno e polipropileno de 3 e 15Kg																																																																			
<u>VALIDADE</u> Baldes: 12 meses a partir da data de fabricação. Caixas: 9 meses a partir da data de fabricação.																																																																			





APLICAÇÃO

A Gordura de palma ECOTAUÁ TF90 possui aplicações diversas. Tem ótima performance em frituras como também na colinária e confeitaria, para preparação de bolos, massas, recheios moles, glacês etc.

CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS

- ⇒ 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

Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes. Manter a embalagem bem fechada e manusear sempre com utensílios limpos. No caso de caixa, o ideal para longos períodos é manter em recipiente fechado que comporte o conteúdo.

LOGÍSTICA

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

