

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

GORDURA VEGETAL DE PALMA

- **PRODUTO**

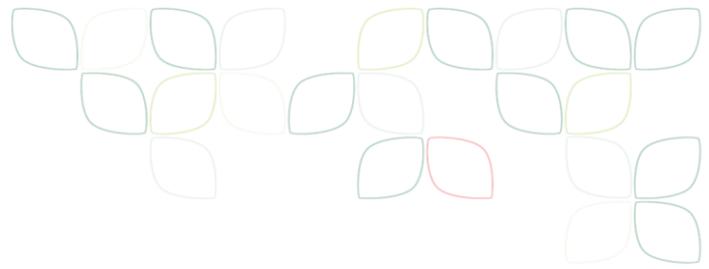
Produzida exclusivamente com óleo de palma da mais alta qualidade, a Gordura Vegetal de Palma Tauá Food oferece performance superior em suas aplicações. Nosso processo produtivo rigoroso assegura um produto final livre de substâncias químicas nocivas à saúde, preservando suas propriedades naturais.

- **INGREDIENTES**

Óleo de palma refinado, antioxidantes TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330).

- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

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)	49	4,9	25
Gorduras monoinsaturadas (g)	41	4,1	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			



- **EMBALAGENS**

Caixa de papelão revestida com filme atóxico de 24Kg.
Balde de 3,2kg e 14,5Kg.

- **VALIDADE**

Caixas: 9 meses a partir da data de fabricação.
Balde: 12 meses a partir da data de fabricação.
Após aberto consumir em até 45 dias.

- **APLICAÇÃO**

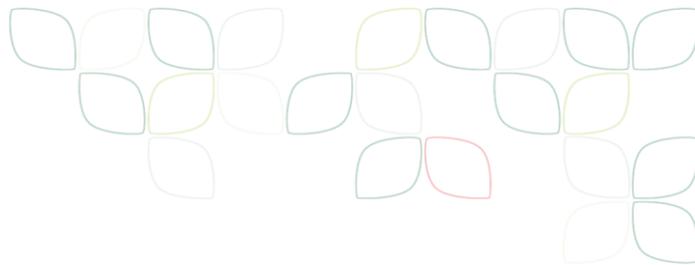
A Gordura Vegetal de Palma Tauá Food é versátil e ideal para diversas aplicações culinárias. Apresenta excelente performance tanto em frituras, proporcionando crocância e sabor, quanto na **culinária e confeitaria** em geral. É perfeita para o preparo de bolos, massas, recheios cremosos, glacês e muito mais.

- **CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS**

- ⇒ Produto com certificação Kosher, SVB e RSPO;
- ⇒ Livre de gorduras Trans;
- ⇒ Rende até 5 vezes a mais do que outros tipos de óleos e gorduras;
- ⇒ Não deixa cheiro e nem fumaça no ambiente;
- ⇒ Excelente resistência no aquecimento prolongado;
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa;
- ⇒ Maior versatilidade na cozinha e indústria;
- ⇒ Fonte de boas gorduras, como a ômega-3, ajuda a controlar o nível de colesterol, equilibrando a pressão arterial;
- ⇒ Evidencia o sabor original dos alimentos;
- ⇒ Suporta altas temperaturas criando uma camada protetora deixando os alimentos mais sequinhos, crocantes sem perder seus nutrientes e qualidade;
- ⇒ Maior versatilidade nas embalagens para atender às necessidades do seu negócio.

- **CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO**

Estocar e transportar longe de produtos tóxicos ou que exalem odores fortes.
Armazenar em local limpo e seco, afastado de fontes de calor, em ambientes próprios para alimentos.
Manter a embalagem bem fechada e manusear sempre com utensílios limpos.



- **LOGÍSTICA**

Paletização Caixa de 24kg: Total de 40 caixas por palete, distribuídos em pilhas de no máximo 5 caixas cada. Recomenda-se o uso de paletes PBR para organização e armazenamento.

Paletização Balde de 14,5kg: Total de 64 baldes por palete, distribuídos em pilhas de no máximo 4 baldes cada. Recomenda-se o uso de paletes PBR para organização e armazenamento.

Paletização Balde de 3,2kg: Total de 252 baldes por palete, distribuídos em pilhas de no máximo 7 baldes cada. Recomenda-se o uso de paletes PBR para organização e armazenamento.