



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MARGARINA DE PALMA 80% DE GORDURA

- **PRODUTO**

A Margarina de Palma 80% Gordura da Tauá Food é elaborada exclusivamente com óleos vegetais. Sem gordura trans e sem hidrogenação, este produto oferece alta performance e contribui para uma alimentação mais saudável.

- **INGREDIENTES**

Óleo de palma refinado e suas frações, água, sal refinado (1,6%), extrato de soja, emulsificante lecitina de soja (INS 322i), conservante sorbato de potássio (INS202), antioxidante TBHQ (INS 319), acidulante ácido cítrico (INS 330), corante natural de urucum e aroma de manteiga idêntico ao natural.

- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	720	72	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)	80	8,0	12
Gorduras saturadas (g)	41	4,1	21
Gorduras monoinsaturadas (g)	31	3,1	16
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)	590	59	3
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA			



- **EMBALAGENS**

Balde de 15Kg.

- **VALIDADE**

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

- **APLICAÇÃO**

Produto Indicado para confeitaria na criação de tortas, recheios, coberturas, cremes e doces; para panificação na elaboração de bolos, pães e biscoitos; e na culinária em geral, sendo utilizada na fabricação de salgados, esfihas, folhados, frituras rasas, cozimentos, molhos e muito mais.

- **CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS**

- ⇒ Produto com certificação Kosher, SVB e RSPO;
- ⇒ Livre de gorduras Trans;
- ⇒ Produto 100% vegetal;
- ⇒ Sem lactose;
- ⇒ Sem colesterol;
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa;
- ⇒ Maior versatilidade nos preparos de receitas;
- ⇒ Fonte de boas gorduras, como a ômega-3, ajuda a controlar o nível de colesterol, equilibrando a pressão arterial.

- **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.
Manter sob refrigeração entre 5°C e 16°C, durante estocagem e após aberto.
Manter a embalagem bem fechada com a tampa original e manusear sempre com utensílios limpos.

- **LOGÍSTICA**

Paletização Balde de 15kg: 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.