



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

MARGARINA DE PALMA MIL FOLHAS

- PRODUTO**

A Margarina de Palma Mil Folhas Tauá Food é especialmente formulada para a produção de massas folhadas de alta qualidade. Elaborada com 87% de pura Gordura de Palma, sua composição natural garante um produto livre de gordura trans, resultando em folhados perfeitos e mais saudáveis.

- INGREDIENTES**

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, AROMA OU CORANTE.

- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	783	78	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)	87	8,7	13
Gorduras saturadas (g)	51	5,1	25
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			



- **EMBALAGENS**

Caixa com 12kg contendo 12 sachês de 1kg cada.

- **VALIDADE**

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

- **APLICAÇÃO**

Desenvolvida com exclusividade para massas folhadas, proporcionando a criação impecável de mil-folhas, croissants, tortas, palmiers, pastéis e vol-au-vents e muito mais.

- **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 certificação Kosher, SVB e RSPO;
- ⇒ Livre de gorduras Trans;
- ⇒ Produto 100% vegetal;
- ⇒ Sem lactose;
- ⇒ Sem colesterol;
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa.

- **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 12kg: Total de 65 caixas por palete, distribuídos em pilhas de no máximo 5 caixas cada. Recomenda-se o uso de paletes PBR para organização e armazenamento.