

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

### CREME VEGETAL DE PALMA MULTIUSO

- **PRODUTO**

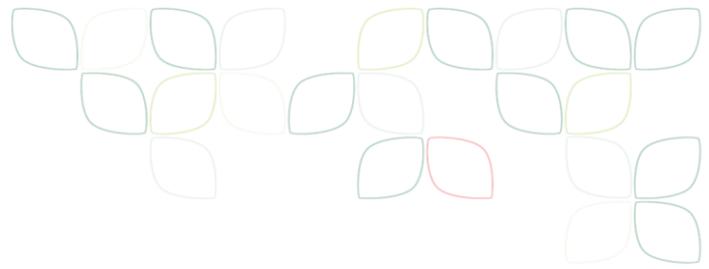
Creme Vegetal de Palma Multiuso com 83% de gordura vegetal, livre de gordura trans. Ideal para aplicações versáteis e saudáveis em confeitaria e panificação.

- **INGREDIENTES**

Óleo de palma refinado e suas frações, água, emulsificante mono-diglicerídeos (INS 471), acidulante ácido cítrico (INS 330), conservante sorbato de potássio (INS202), antioxidantes TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385).  
NÃO CONTÉM SAL, AROMA OU CORANTE.

- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 10g (uma colher de sopa)			
	100g	10g	%VD *
Valor energético (kcal)	747	75	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)	83	8,3	13
Gorduras saturadas (g)	43	4,3	22
Gorduras monoinsaturadas (g)	32	3,2	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)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção NÃO CONTÉM GLÚTEN PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA			



- **EMBALAGENS**

Caixa de papelão revestida com filme atóxico de 24Kg.

- **VALIDADE**

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

- **APLICAÇÃO**

Com 83% de gordura vegetal de palma, o creme multiuso é a opção ideal para quem busca versatilidade e sabor na cozinha. Perfeito para panificação e confeitaria, ele proporciona textura leve e sabor incomparável em bolos, tortas, biscoitos e pães. Uma alternativa prática e nutritiva, livre de gordura trans.

- **CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS**

- ⇒ Grande versatilidade no uso;
- ⇒ Produto com certificação Kosher, SVB e RSPO;
- ⇒ Isento de gorduras Trans;
- ⇒ Produto 100% vegetal;
- ⇒ Sem lactose;
- ⇒ Sem colesterol;
- ⇒ Alta estabilidade oxidativa;
- ⇒ Maior versatilidade nos preparos (multiuso).

- **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.