INFORMAÇÕES TÉCNICAS

ÓLEO DE COCO PALMISTE TAUÁ FOOD

- **PRODUTO**

O Óleo de Coco Palmiste refinado da Tauá Food é obtido da amêndoa do fruto da palmeira *Elaeis Guineensis* por prensagem mecânica e passa por refino físico, ambos processos sem adição de agentes químicos, garantindo um produto 100% natural.

- **INGREDIENTES**

Óleo de Coco Palmiste refinado, antioxidante TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330).

- **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção: 13mL (uma colher de sopa)			
	100mL	**13mL**	**%VD ***
Valor energético (kcal)	828	108	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)	92	12	18
Gorduras saturadas (g)	75	10	48
Gorduras monoinsaturadas (g)	16	2,0	10
Gorduras poliinsaturadas (g)	2	0,2	1
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**

Balde de 14,5Kg / 15,8L.

- **VALIDADE**

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

- **APLICAÇÃO**

O Óleo de Coco Palmiste Tauá Food é ideal para a produção de caldas para sorvetes tipo eskimo, sorvetes, doces diversos, biscoitos de polvilho, além de ser um ingrediente chave em panificação e confeitaria, especialmente para coberturas e recheios.

- **CARACTERÍSTICAS E VANTAGENS**

⇒ Produto com certificação Kosher, SVB e RSPO;
⇒ Livre de gordura Trans;
⇒ Produto 100% natural;
⇒ Alta resistência no aquecimento prolongado;
⇒ Alta estabilidade oxidativa;
⇒ Excelente performance para caldas e coberturas;
⇒ Realça o sabor original dos alimentos devido a sua neutralidade.

- **CUIDADOS DE CONSERVACÃO**

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 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.