



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CREME CONFEITEIRO EM PÓ 1KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de creme confeiteiro
3 litros de leite

MODO DE PREPARO

1. Ferver o leite e em seguida adicionar a mistura de uma só vez, ainda com o fogo ligado.
2. Mexer sem parar até que o creme fique consistente.
3. Quando o creme atingir a consistência desejada, desligar o fogo e mexer por mais alguns minutos para dar brilho ao creme.
4. Deixe resfriar e utilizar como recheio ou cobertura para pães, sonhos, tortas, doces, etc.

RENDIMENTO DA MASSA

4kg de creme confeiteiro (Por embalagem de 1 kg)

INGREDIENTES

Açúcar, amido de mandioca modificado, composto lácteo, sal refinado, aroma idêntico ao natural baunilha e corante natural.

ALÉRGICOS

CONTÉM LEITE E DERIVADOS PODE CONTER TRIGO E SOJA.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 250
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	139	75	4
Carboidratos (g)	27	19	6
Açúcares totais (g)	22	14	
Açúcares adicionados (g)	18	14	28
Proteínas (g)	2,5	0	0
Gorduras totais (g)	2,5	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	1,5	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	95	52	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

** No alimento pronto para o consumo



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DISTRIBUÍDO POR:
TTF Alimentos Sorocaba LTDA
Rua Nathália Orejana, 230
Éden - Sorocaba/SP
CEP: 18086-601
CNPJ: 09.641.405/0001-83
IE: 669.612.924.116
Tel: (15) 3141-0062
WhatsApp: (15) 99624-3106
contato@ttfalimentos.com.br
www.ttfalimentos.com.br

PRODUZIDO POR:
Pane Grano Santo
Indústria de Panificação LTDA
Rua Ary Annunciato, 440
Jardim Atilio Silvano
Sorocaba/SP - CEP: 18077-080
CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111
Tel: (15) 3302-6174

EAN



0618231477050

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.90.29

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

EMBALAGEM

Unidade no pacote de 1kg - 170 x 260mm