



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE

CREME CONFEITEIRO INSTANTÂNEO 1KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de creme confeiteiro instantâneo
2,5 litros de leite gelado

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o creme confeiteiro instantâneo, o leite gelado e misturar utilizando o batedor de arame.
2. Bater em velocidade máxima por 3 a 4 minutos ou até o creme ficar liso e brilhante.
3. Aplicar nos produtos com manga de confeitaria ou espátula conforme a necessidade.
4. Manter sob refrigeração o creme não utilizado.

RENDIMENTO DA MASSA

3,5kg de creme confeiteiro
(Por embalagem de 1kg)

INGREDIENTES

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

ALÉRGICOS

PODE CONTER TRIGO E SOJA.
PODE CONTER GLÚTEN
PODE CONTER 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: 50
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	75	4
Carboidratos (g)	31	19	6
Açúcares totais (g)	25	15	
Açúcares adicionados (g)	21	15	30
Proteínas (g)	2,4	0,1	0
Gorduras totais (g)	2,3	0	0
Gorduras saturadas (g)	1,3	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	101	50	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



0619205565261

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
Fardo 10x1kg