



FICHA TÉCNICA

RECHEIO E COBERTURA SABOR

CREME DE COCO 4KG FMAIS

DESCRIÇÃO

Produto cremoso, a base de leite de condensado.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Creme artesanal, com coloração natural de acordo com os sabores.

PROPORÇÃO DE USO

Utilizar 400 g de produto para 1 kg de bolo ou torta.

RENDIMENTO DA MASSA

INGREDIENTES

Leite condensado, coco, leite, creme de leite, margarina, amido de milho e conservador sorbato de potássio.

PRAZO DE VALIDADE

Válido por 3 meses a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem adequada. Após aberto: Consumir no máximo em 7 dias.

ALÉRGICOS

CONTÉM LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER AMENDOIM, AVELÃ, NOZES E OVO. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CONSERVAÇÃO

Manter sob refrigeração entre 0 a 5°C.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 200
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	309	62	3
Carboidratos (g)	35	6,9	2
Açúcares totais (g)	30	6	
Açúcares adicionados (g)	25	4,9	10
Proteínas (g)	5,8	1,2	2
Gorduras totais (g)	17,3	3,5	5
Gorduras saturadas (g)	2,2	0,4	2
Gorduras trans (g)	0,4	0	4
Fibras alimentares (g)	1,5	0	1
Sódio (mg)	86	17	1

*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:
D'loren Alimentos LTDA
Rua dos Cravos, 230
Álvares Machado - SP
CEP: 19160-000
CNPJ: 05.464.282/0001-00
IE: 162.017.399.119
SAC: (18) 99615-6442
contato@dlorenalimentos.com.br
www.dlorenalimentos.com.br

EAN



0745604918336

LEGISLAÇÃO

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

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

EMBALAGEM

Balde plástico contendo 4 kg.