



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PRONTA PARA PREPARO DE BROWNIE

RECEITA

2KG de Brownie Fmais
800g de ovos (16)

MODO DE PREPARO

Misturar o pó Brownie com os ovos; Colocar nas assadeiras e assar a 150°C por 25 minutos no forno turbo ou 180°C no forno convencional por 30 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

30 Brownies de 80 g

INGREDIENTES

Cacau em pó, açúcar, farinha de trigo, amido de milho, sal, goma xantana.

ALÉRGICOS

PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA E SUAS ESTRIPES HIBRIDIZADAS, OVOS, SOJA, LEITES DE TODAS AS ESPÉCIES DE ANIMAIS MAMÍFEROS, MILHO E CACAU.

CONTÉM GLÚTEN.

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

180 dias

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	
	100 g
Valor energético (Kcal)	398
Carboidratos totais (g)	102
Açúcares totais (g)	72
Açúcares adicionados (g)	69
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	190



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DISTRIBUÍDO POR:

TTF Alimentos Sorocaba LTDA
Rua Nathália Orejana, 230
Éden - Sorocaba/SP
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:

Primo Indústria e Comércio de Ingredientes Alimentícios Ltda
CNPJ - 00.783.615/0001-31
Av. Adhemar Pereira de Barros, 601 - Chácara de Rurais Santa Maria - Jacareí - SP - Cep - 12328-320

EAN



LEGISLAÇÃO

Produto isento de M.S. de acordo com a resolução ANVS nº 23 item 5162(D.O.U. 16/03/2000) e resolução ANVS nº 383 (D.O.U. 09/08/1999)

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Marrom
Odor	Característico

EMBALAGEM

Saco plástico laminado com fechamento em zip com 2 kg