



FICHA TÉCNICA

CREME HOLANDÊS 1KG FMAIS

RECEITA

500g de mistura para creme holandês
750ml de água em temperatura ambiente (15-20°C)

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira colocar a mistura e a água em temperatura ambiente, bater em velocidade máxima, durante 4 a 6 minutos, até obter um creme homogêneo.
2. Para produzir tortas holandesas adicione 1kg de chocolate branco derretido a este creme e misture até obter um creme homogêneo.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 2,5kg de creme holandês
(Por embalagem de 1kg).

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, gelatina, xarope de glicose em pó, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante, corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER AMENDOIM, OVOS, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA E LEITE.

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	204	102	5
Carboidratos (g)	25	12	4
Açúcares totais (g)	17	8,6	
Açúcares adicionados (g)	14	7,2	14
Proteínas (g)	3,9	2	4
Gorduras totais (g)	11	5,5	8
Gorduras saturadas (g)	2,7	1,3	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	41	19	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunziato, 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



0630941489239

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.90.90

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 1kg.