



FICHA TÉCNICA

CURAU DE MILHO 1KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de creme curau de milho
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, desligue o fogo e continue mexendo por mais alguns minutos para dar brilho ao creme.
 4. Deixe resfriar e utilize como recheio ou cobertura para pães, sonhos, tortas, doces, etc.
- Sugestão: Para utilizar a mistura para creme curau de milho Fmais como sobremesa, aconselha-se a diluição em 2,5 litros de leite ao invés de 3 litros, deixando assim o produto mais consistente. Polvilhe com canela para dar acabamento, e saboreie!

RENDIMENTO DA MASSA

4kg de creme curau de milho
(Por embalagem de 1kg)

INGREDIENTES

Açúcar, amido, aroma de milho, composto lácteo, gema de ovo em pó, gordura vegetal e sal refinado.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE OVO E SOJA.

PODE CONTER GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 29			
Porção: 34 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	34 g	%VD*
Valor energético (kcal)	154	132	7
Carboidratos (g)	29	31	10
Açúcares totais (g)	24	24	
Açúcares adicionados (g)	19	23	46
Proteínas (g)	3	0,9	2
Gorduras totais (g)	3,1	1	2
Gorduras saturadas (g)	1,8	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	104	89	4

*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 Anunciato, 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



0619205565162

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	Amarelo
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 1kg.