



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CREME HOLANDÊS

DESCRIÇÃO

Mistura em pó para o preparo de Creme Holandês (torta holandesa e profiteroles)

INGREDIENTES

Açúcar, gordura vegetal, xarope de glicose em pó, gelatina, amido modificado, emulsificante mono e diglicerídeos, corante idêntico ao natural beta caroteno. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ASPECTO

Mistura em pó com coloração branca

PROPORÇÃO DE USO

Mistura preparada para creme holandês 400g
Água gelada 600 ml

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira colocar a mistura e a água gelada. Bater por 4 minutos na velocidade máxima até obter um creme homogêneo.
2. Para produzir tortas holandesas adicione 1 kg de chocolate branco derretido a este creme. Misture até obter um creme homogêneo.
3. Para produzir profiteroles adicione 1 kg de chocolate meio amargo a este creme e misture até obter um creme homogêneo.

CÓDIGO DE BARRA

Pacote 1kg 7898228375573

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9029

ARMAZENAMENTO

Conservar em local, seco, fresco e arejado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
Umidade	Máx. 10%	PCQ-002

EMBALAGEM

Fardo com 10 pacotes de 1kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
398	398	195

PRAZO DE VALIDADE

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	86Kcal= 134KJ	4%
Carboidratos	16g	5%
Proteínas	1,8g	2%
Gorduras totais	1,6g dos quais:	3%
Gorduras Saturadas	1,5g	7%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	18mg	1%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido