



Fermento Biológico Seco – Bakels Standard

Visão geral

Fermento biológico seco para aplicação em pães de massa salgada.



Armazenamento

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



Validade

720 dias



Categoria

Fermento Biológico Seco Instantâneo



Marcas

Bakels

Uso

Aplicar conforme receita.

Ingredientes

Fermento biológico seco (Saccharomyces Cerevisiae), Emulsificante Monoestearato de Sorbitana

Embalagem

Código
290486

Tamanho
500 g

Tipo
Caixa

Paletização
Caixa com 20 pacotes de 500 g.
Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado / Embalagem primária: filme de poliéster, polietileno e alumínio.



Informações nutricionais

Tipo	Valor
Valor Energético (kcal)	379 kcal
Valor Energético (kJ)	1592 kJ
Carboidratos (g)	29 g
Proteínas (g)	50 g
Gorduras Totais (g)	7,0 g
Gorduras Saturadas (g)	0 g
Gorduras Trans (g)	0 g
Fibra Alimentar (g)	0 g
Sódio (mg)	0 mg