



MERENGUE

VISÃO GERAL

Mistura para o preparo de merengue.

INGREDIENTES

Açúcar, clara de ovo em pó, amido modificado, sal, estabilizantes carragena, carboximetilcelulose sódica, goma xantana e goma guar., reguladores de acidez tartarato monopotássico e di-hidrogenofosfato de cálcio e acidulantes ácido cítrico e ácido tartárico.

EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
570021	1,01 kg	Bolsa com 20 pacotes	

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção: 14 g (1 1/4 colheres de sopa)	
Valor Energético (kcal)	39.00
Carboidratos (g)	9.00
Açúcares totais (g)	9.00
Açúcares adicionados (g)	9.00
Proteínas (g)	0.00
Sódio (mg)	11.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Mistura para Merengue	0.600
Água	0.250
Peso total:	0.850

DESCRIPTION

Bater os ingredientes em velocidade alta na batedeira por aproximadamente 10 minutos, ou até atingir ponto de bico firme.



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

270 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

CONTÉM DERIVADOS DE OVO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, TRIGO, LEITE E SOJA. CONTÉM GLÚTEN.



CATEGORIA

Pré-Mistura para Confeitaria



MARCAS

Bakels