



Moreninha

Visão geral

Melhorador concentrado que proporciona segurança e conveniência na fabricação de pães. Pães dourados e crocantes.



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

Contem Glúten, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Amendoim, Nozes, Amêndoas, Avelã, Castanha-de-país, Castanha-do-pará, Macadâmia, Avelã e derivados, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Derivados de leite



Categoria

Melhoradores Tradicionais



Marcas

Bakels

Uso

250g (0,5%) de Melhorador Moreninha para cada 50 kg de farinha,

Ingredientes

Amido, Açúcar, Cacau em Pó, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Emulsificante polisorbato 80, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Amido de Milho Transgênico

Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
15	250g	Bolsa	Bolsa com 40 pacotes de 250g.
190020	10 kg	Saco	Saco com 10kg.



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Informações nutricionais

Tipo	Valor
Porção de 100 g	
Valor Energético (kcal)	297 kcal
Valor Energético (kJ)	1248 kJ
Carboidratos (g)	47 g
Proteínas (g)	0 g
Gorduras Totais (g)	13 g
Gorduras Saturadas (g)	13 g
Gorduras Trans (g)	0 g
Fibra Alimentar (g)	1,1 g
Sódio (mg)	20 mg