



## MORENINHA

### VISÃO GERAL

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

### 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.

## 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



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



### CATEGORIA

Melhoradores Tradicionais



### MARCAS

Bakels