



# 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, Antiemectante 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	0.00
Valor Energético (kcal)	297.00
Valor Energético (kJ)	1,248.00
Carboidratos (g)	47.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	13.00
Gorduras Saturadas (g)	13.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	1.00
Sódio (mg)	20.00



### 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