



OVALETT SUPER

VISÃO GERAL

Emulsificante e estabilizante em forma de pasta para produtos de confeitaria.

USO

Pão de ló: 10% sobre o peso da farinha

Bolo: 6% sobre o peso da farinha

INGREDIENTES

Água, Emulsificante Ésteres de Ácidos Graxos com Poliglicerol, Ésteres de Ácidos Graxos com Propilenoglicol, Ésteres de Mono, Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Sais de Ácidos Graxos, Umectantes Propilenoglicol e Sorbitol, Conservador Sorbato de Potássio

EMBALAGEM

Código
211155

Tamanho
3,5kg

Tipo
Balde

Paletização
Balde de polipropileno.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 50 g	0.00
Valor Energético (kcal)	140.00
Valor Energético (kJ)	588.00
Carboidratos (g)	3.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	14.00
Gorduras Saturadas (g)	14.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	0.00

**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**

180 dias

**TIPO**

Líquido

**ALÉRGENOS**

Contém Glúten, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Derivados de leite

**CATEGORIA**

Emulsificante

**MARCAS**

Bakels