BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.br

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
Biscoitos: 3% 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	Tamanho	Tipo	Paletização
211155	3,5kg	Balde	Balde de polipropileno.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.com.br

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