



## 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**  
211155

**Tamanho**  
3,5kg

**Tipo**  
Balde

**Paletização**  
Balde de polipropileno.

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>
Porção de 50 g	
Valor Energético (kcal)	140 kcal
Valor Energético (kJ)	588 kJ
Carboidratos (g)	3,8 g
Proteínas (g)	0 g
Gorduras Totais (g)	14 g
Gorduras Saturadas (g)	14 g
Gorduras Trans (g)	0 g
Fibra Alimentar (g)	0 g
Sódio (mg)	0 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**

180 dias

**TIPO**

Líquido

**ALÉRGENOS**

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

**CATEGORIA**

Emulsificante

**MARCAS**

Bakels