



SUPER Z

VISÃO GERAL

Melhorador para fermentações curtas e médias. Pães com maior volume, aroma realçado e sabor natural de pão.

USO

1% sobre o peso da farinha.

INGREDIENTES

Amido, Açúcar, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Emulsificante polisorbato 80, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Amido de Milho Transgênico

EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
24	500 g	Bolsa	Bolsa com 20 unidades de 500 g.
190035	10 kg	Bolsa	Bolsa com 10 kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 100 g	0.00
Valor Energético (kcal)	255.00
Valor Energético (kJ)	1,070.00
Carboidratos (g)	58.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	2.00
Gorduras Saturadas (g)	2.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	1.00
Sódio (mg)	15.00

**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**

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

**CATEGORIA**

Melhoradores Tradicionais

**MARCAS**

Bakels