



TINCOL

VISÃO GERAL

Especificamente desenvolvido para produtos com baixo teor de açúcar como pães e salgados. É uma emulsão desmoldante que garante antiaderência em formas de pães e salgados, minimizando carbonização, ferrugens, manchas e odores. Aumenta a durabilidade de formas e assadeiras. É econômico devido sua composição e rendimento.

INGREDIENTES

Água, Óleo de Soja, Emulsificantes Mono, Diglicerídeos de Ácidos Graxos

EMBALAGEM

Código
133060

Tamanho
5 L

Tipo
Caixa com 2 Galões

Paletização
Galão de Polietileno de Alta
Densidade / Caixa de
papelo.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 100 g	0.00
Valor Energético (kcal)	830.00
Valor Energético (kJ)	3,490.00
Carboidratos (g)	0.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	95.00
Gorduras Saturadas (g)	93.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	0.00

DESCRIPTION

Aplicar diretamente sobre formas ou assadeiras, podendo utilizar pincel ou pistola pulverizadora. Agitar antes de usar.



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

Líquido



ALÉRGENOS

Contém Glúten, Derivados de trigo soja



CATEGORIA

Desmoldantes



MARCAS

Bakels