



CHANTILLY

O Chantilly é um preparado para coberturas de bolos, tortas, sorvetes etc. Prático e desenvolvido para facilitar o trabalho de confeitarias, doceiras e cozinhas industriais. Oferece excelente resultado na aparência e no sabor dos produtos finais.

INGREDIENTES: Açúcar, Gordura vegetal em pó (xarope de glicose, caseinato, emulsificantes, Ester de ácido acético e mono diglicerídios e mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estabilizantes pirofosfato tetrassódico), goma carragena, maltodextrina, sal e aromatizante.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

APÓS ABERTA EMBALAGEM: Manter bem fechada e consumir o produto no prazo máximo de 30 dias.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Dissolver o conteúdo da embalagem de 1kg em 2,250 litros de leite bem gelado. Bater em batedeira planetária ou industrial na velocidade máxima. Em 5 minutos o produto estará pronto para uso.

RENDIMENTO: Em média 100 porções de 32 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 10 g**(1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	51 Kcal = 212 KJ	3 %
Carboidratos	7 g	2 %
Proteínas	0,5 g	1 %
Gorduras Totais	2,5 g	4 %
Gorduras Saturadas	2,3 g	11 %
Gorduras Trans	0 g	–
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	37 mg	2 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção de 32 g.

SUAS ANOTAÇÕES