



GELATINA NEUTRA

INGREDIENTES: Gelatina neutra em pó e maltodextrina.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: M.A. SIF/DIPOA Sob. nº 0004/2678 (Registro do Fabricante)

MODO DE PREPARO: Adicionar nos preparos culinários de acordo com a orientação da receita. Adicionar 50 ml (5 colheres de sopa) de água. Aquecer em fogo baixo, mexendo sempre até dissolver completamente. Depois de morna, utilizar em diversas preparações.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 16 g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	58 Kcal = 245 kg	9 %
Carboidratos	6 g	2 %
Proteínas	9 g	11 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	22 mg	1 %

*%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.

SUAS ANOTAÇÕES