



CREME DE CEBOLA

O Creme de Cebola é um consagrado produto clássico na cozinha. Servindo de base para cremes e molhos com sabor acentuado, e ideal para elaborar molhos para carnes assadas ou grelhadas.

INGREDIENTES: amido de milho, farinha de trigo, sal, cebola desidratada, aroma de cebola, açúcar, glutamato monossódico, gordura vegetal em pó, salsa desidratada, coentro, louro em pó, alho desidratado, aroma de picanha, cúrcuma, inosinato de sódio e corante natural (INS 160b).

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1,01 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

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 1 kg em 15 litros de água. Levar ao fogo brando mexendo sempre, até levantar fervura e mantê-la por 10 minutos.

RENDIMENTO: Em média 150 porções de 100 ml.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 7 g**(1 colher de chá)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	18 Kcal = 77 kJ	1 %
Carboidratos	4 g	1 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	420 mg	18 %

*%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 100 ml.

SUAS ANOTAÇÕES