



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ 50%

DESCRIÇÃO

Com o Chocolate em Pó RICONI, você prepara bolos, tortas, doces, cremes e sorvetes, além de bebidas quentes e frias. O Chocolate em pó RICONI possui 50% de cacau em pó.

INGREDIENTES

Açúcar refinado e cacau em pó. **ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, LEITE, SOJA, OVO, CEVADA, AVEIA, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHA-DE-CAJU E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.**

MODO DE PREPARO/DOSAGEM

Utilizar a gosto, de acordo com a preferência de cada consumidor.

APLICAÇÃO

Utilizado para bolos, tortas, doces, cremes e sorvetes.

APARÊNCIA

Pó homogêneo, cor marrom escuro e odor característico.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

29x18x2 cm (1 KG); 45x25x15 cm (10x1Kg)

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

CÓDIGO DE BARRAS

7898946864564

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20 g de Mistura (2 colheres de sopa)

Quantidade por porção		% VD
Valor energético	57 Kcal = 475Kj	3%
Carboidratos	12g	4%
Proteínas	1,8g	2%
Gorduras Totais	1,1g	2%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gorduras Trans	0mg	**
Fibra Alimentar	3,0g	12%
Sódio	0mg	0%

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** % Valores não estabelecidos.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

DADOS DO FABRICANTE

Produzido e Distribuído por: PASCOAL BUTINI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. Rua: Gama, 51, Vila Paris - Contagem - MG CEP: 32372-120

SAC: (31) 3427 4295