



# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: CHOCOLATE EM PÓ

### 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 32% de cacau em pó.

### INGREDIENTES

Açúcar refinado e cacau em pó. NÃO CONTÉM GLUTÊN.

### 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



### 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	1,0g	1
Gorduras Totais	1,0g	2
Gorduras Saturadas	0,4g	2
Gorduras Trans	0mg	**
Fibra Alimentar	1,0g	4
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