



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

DESCRIÇÃO

O Fermento em pó químico RICONI pode ser definido como agente de crescimento, tendo como aplicação o crescimento de massas de bolos e biscoitos.

INGREDIENTES

Fécula de Mandioca, Pirofosfato Ácido de Sódio, Bicarbonato de Sódio e Fosfato Monocálcico. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

MODO DE PREPARO/DOSAGEM

Dosar o Fermento em Pó Químico RICONI de acordo com a quantidade de farinha (1 a 4 %) ou de acordo com a receita. Para obter um melhor resultado, deve-se usar já misturado com a farinha.

APLICAÇÃO

Utilizado no preparo de bolos, pães e biscoitos.

APARÊNCIA

Pó homogêneo, cor branco marfim e odor característico.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

13x10x17 cm (2 Kg) / 52x29x18 cm (10 x 1 Kg) / 40x30x30 cm (20 KG)

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

CÓDIGO DE BARRAS



FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 20 KG



7898931890479

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 10 g de Mistura (1 colher de sopa)

	Quantidade por porção	% VD
Valor energético	15 Kcal	1
Carboidratos	4g	1
Cálcio	92mg	12
Sódio	1460mg	61

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras Trans, fibra alimentar e ferro.

* % 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.

PRAZO DE VALIDADE

12 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