



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: UNTA FORMA

DESCRIÇÃO

O Unta Forma RICONI, foi desenvolvido para proporcionar mais praticidade no dia-a-dia da sua padaria. Diferentemente do óleo vegetal, não deixa resíduos nas formas e assadeiras, conservando-as por muito mais tempo, e ainda exige menor quantidade de uso por aplicação. Suporta altas temperaturas sem perder seu efeito desmoldante. Não altera o sabor dos produtos, pois não penetra na massa, mantendo o sabor e o aroma dos alimentos inalterados.

INGREDIENTES

Água, óleo de soja, emulsificantes ésteres de poliglicerol com ácido ricinolênico e mono e diglicerídeos de ácidos graxos. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, LEITE, CEVADA, AVEIA E OVO. CONTÉM GLÚTEN.**

MODO DE PREPARO/DOSAGEM

Deve ser aplicado com pincel ou pistolas de ar, diretamente sobre as formas e/ou assadeiras.

APLICAÇÃO

Este produto foi desenvolvido especialmente para untar formas, assadeiras e tabuleiros.

APARÊNCIA

Líquido homogêneo, viscoso, cor branca e odor característico.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

18x13x29 cm (5 L) / 40x30x30 (4 x 5 L)

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

CÓDIGO DE BARRAS

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