

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome: Nero

Código: 01190

Cobertura: Chocolate negro

Recheio: Ganache de chocolate negro

Peso por caixa: 1kg



Ingredientes: Pasta de cacau, açúcar, xarope de açúcar invertido, humectante (xarope de sorbitol), óleos vegetais (palma, girassol), gordura anidra de leite, manteiga de cacau, leite integral, água, emulsionantes (lecitina de soja, lecitina de girassol), café, conservantes (sorbato de potássio), sal, regulador de acidez (ácido cítrico), aroma, leite magro em pó. Pode conter vestígios de frutos de casca rija.

Alergénios: SOJA, LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER VESTÍGIOS DE FRUTOS DE CASCA RIJA.

Validade (após produção): 12 meses

Conservação: manter em local fresco e seco (mín 5°C - máx 18°C)

Microbiologia (valores indicativos)

Bactérias Total max. 10.000/g
Leveduras e bolores max. 1.000/g
Ausência de salmonela 0/25g

Valor nutricional (por 100g)

Valor energético: 506Kcal / 2103Kj
Gorduras: 34,9g
Gorduras saturadas: 21,3g
Sal: 20,7mg
Hidratos de carbono: 41,9g
Açúcares: 32,3g
Proteína: 5,1g

Margem de erro dos valores: 0,1%.

GULA E GOURMET LDA | Rua Prof. Vicente Reis, 170 | 3700-570 Arrifana VFR

Tel: 256 010 020 | E-mail: geral@gulaegourmet.pt | www.gulaegourmet.pt

Baseado em informações fornecidas pelo fabricante.

Documento emitido em 13/07/2018.