

# FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

**Nome:** Trufa Batida de Coco (Lars)

**Código:** 01208

**Cobertura:** Chocolate branco

**Recheio:** Ganache branco com coco

**Peso por caixa:** 1kg



**Ingredientes:** Açúcar, coco, manteiga de cacau, leite gordo em pó, água, calda de açúcar, batida de coco 16% vol., xarope de glucose, xarope de açúcar invertido, óleos vegetais (palma, girassol), álcool, emulsionantes (lectina de soja, lectina de girassol), aroma, sal, leite magro em pó, conservante (dióxido de enxofre), regulador de acidez (ácido cítrico). Pode conter vestígios de frutos de casca rija.

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

**Validade (após produção):** 15 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: 537Kcal / 2237Kj  
Gorduras: 35,0g  
Gorduras saturadas: 24,4g  
Sal: 70,8mg  
Hidratos de carbono: 48,8g  
Açúcares: 44,3g  
Proteína: 5,3g

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 20/09/2018.