



FICHA TÉCNICA

FONDANT FESTPAN

DESCRIÇÃO

Fondant para Coberturas.

FINALIDADE

Pasta açucarada usada para cobertura de produtos de confeitaria.

INGREDIENTES

Açúcar refinado, xarope de glucose de milho e água.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pasta de coloração branca brilhante.

DOSAGEM RECOMENDADA

Quantidade suficiente de fondant para cobrir os produtos desejados.

MODO DE PREPARO

1. Colocar o Fondant em uma panela;
2. Aquecer em banho maria até derreter;
3. Aplicar com pincel ou se preferir mergulhar a superfície do produto a ser decorado.



EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado contendo 4 sacos plásticos com 2 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 x 2 kg	20	6

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco e protegido da luz.

PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (1 colher de chá)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	68 kcal = 286 kJ	3 %	338 kcal
Carboidratos	17 g	6 %	87 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	2,0 mg	0 %	10 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
4 x 2 kg	165395

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 x 2 kg	7898264514509
2 kg	7898264514677