

FICHA TÉCNICA

PASTA AMERICANA 800G

Descritivo do Produto:

A Pasta Americana é perfeita para revestir bolos e cupcakes ou modelar decorações.

Com 800g, a formulação proporciona uma abertura mais fácil e sua excelente elasticidade permite trabalhar com espessuras mais finas. Dando um acabamento mais delicado para suas produções, além de garantir alto rendimento.



PROPRIEDADES DO PRODUTO

Produto:

Pasta americana 800g

Embalagem:

10,6 x 5,6 x 1,5 cm (CLA)

Validade:

1 ano

Composição:

Açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, gomas vegetais, xarope de glucose, ácido cítrico, conservante sorbato de potássio. Aroma artificial de tutti-frutti.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		(*) VD%
Valor Calórico	115 cal = 495kj	6%
Carboidratos	25g	8%
Proteínas	0,0g	0%
Gorduras Totais	2,0g	3%
Gorduras Saturadas	1,0g	1%
Gorduras Trans	0,0g	NE
Fibra Alimentar	0,0g	0g
Sódio	2,0mg	1%

(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Aplicação:

Use a pasta americana para cobrir e modelar, e fazer a decoração ficar ainda mais completa.

Diferenciais:

Possui alta qualidade e rendimento, perfeita para cobertura e revestimentos de bolos e cupcakes.

Armazenamento:

Mantenha em um lugar seco e limpo.

Instruções de uso e manuseio:

Manuseie espessuras muito finas, crie diversas modelagens de apliques decorativos.

Informações Gerais:

Alto rendimento, boa elasticidade e com sabor de tutti-frutti.