



chantilly em pó

ZERO LACTOSE

Divina Mãe
Alimentos

LANÇAMENTO

APRESENTAÇÃO

O CREME DE CAFÉ em pó é um produto repleto de nutrientes essenciais que ao longo dos últimos anos tornaram-se cada vez mais populares devido a vários benefícios, melhor custo benefício e melhor estabilidade da espuma, o que os torna fáceis de se usar e atraentes para os confeitadores e padeiros. Assim, a receita original do creme de café foi substituída por uma opção saudável com um perfil nutricional equilibrado, onde o açúcar e a gordura animal foram totalmente eliminados da fórmula e substituídos por um adoçante natural e gordura vegetal, respectivamente. O creme de café é um alimento rico em vitaminas A, D, E e K, cálcio, fósforo e por isso, contribui para a perda de peso, para o aumento dos glóbulos vermelhos no sangue, para a manutenção salutar dos, e para o incremento da energia melhorando a saúde e o desempenho do cérebro e do corpo. Além disso, o creme de café contribui para a manutenção de uma boa saúde ocular, e de uma função imunológica equilibrada. Especialmente processado com um adoçante prebiótico natural à base de stevia, creme não lácteo (agente de volume produzido a partir de gordura vegetal de coco), fibra dietética prebiótica e amido de milho, o creme de café em pó faz parte de um novo conceito de ingredientes naturais que certamente irá beneficiar os fabricantes de alimentos na formulação de produtos com melhor perfil nutricional. Produto de origem vegetal, de amplo prazo de validade, preparação rápida e fácil armazenagem.

ESPECIFICAÇÕES

Zero açúcar – Zero Lactose – Zero Glúten

INGREDIENTES

Creme não lácteo proveniente de óleo de coco, fibra alimentar prebiótica, amido modificado, aromatizante natural, dióxido de silício como agente de fluidez e anti-umectante, e edulcorante natural a base de taumatina

APLICAÇÃO & FUNCIONALIDADE

O creme de café pode ser consumido puro e com frutas frescas e ácidas, como morangos, pêssegos, kiwis e saladas de frutas. Pode ainda ser adicionado ao café, chás e cappuccinos. Para consumo doméstico: - Adicione o conteúdo do stand-up pouch (75 g de creme de café) à batedeira. Acrescente 250 ml de leite frio (8 a 12 °C) e ligue a batedeira inicialmente em velocidade lenta por 1 minuto. Em seguida, bata a uma velocidade rápida por ca. 4 minutos e até que o creme de café fique macio e atinja a consistência desejada. Rende aproximadamente 400 a 500 ml de creme pronto. Reconstituição: Uma colher de sopa corresponde a aprox. 15g.

chantilly em pó

ZERO LACTOSE



FATOS NUTRICIONAIS/100G:

Calorias 386kcal	Calorias da gordura 234kcal
% Valor Diário(²)	
Gorduras totais 26g	47%
Gorduras saturadas 25g	114%
Gorduras trans 0g	-
Colesterol 0mg	0%
Sódio 103mg	4%
Carboidratos 39g	13%
Fibra alimentar 12g	48%
Açúcares 2g	-
Incluindo 0g de açúcar adicionado	-
Proteínas 5g	7%
Vitamina D 0mcg (0%)	Vitamina C 0mg (0%)
Cálcio 1mg (0%)	Ferro 430mcg (3%) Potássio 72mg (2%)

ARMAZENAMENTO:

Armazenar em local fresco e seco, com temperatura ambiente entre 15 e 30°C

INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS:

Sistema Harmonizado (GHS / NCM) # 21.06.90.90

Produto isento de Registro: (RDC #

23,15/03/2.003-ANVISA/BR)

Ato # 29 CFR 1910 (OSHA/USDL): Substância não perigosa

Registro FDC ID (USDA Food Data Central): # 380138

GTIN (Global Trade Item Number): # 078742017112



*Durante o transporte e armazenamento este produto pode se compactar. Seu volume, contudo, corresponde ao peso líquido indicado. Portanto, essas condicionantes nos fazem informar e certificar que a densidade do produto no destino final pode variar para figuras razoavelmente superiores àquelas observadas no Certificado de Análise do produto (CoA).

**A % de valores diários informa quanto de um nutriente em uma porção de alimento contribui para uma dieta diária. E, 2.000 calorias por dia são usadas como referência nutricional geral.