



PRODUTO CARTE DOR MOUSSE CHOCOLATE 12X400G

CÓDIGO SKU	67827364
APRESENTAÇÃO	CAIXA CORRUGADA COM 12 UNIDADES DE 400G
EAN	7891150055001
DUN	27891150055005
SHELF LIFE	15 MESES
ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e fresco.
NCM	1806.90.00
CÓDIGO CEST	Consulta via GS da sua Regional
CÓDIGO FCI	
CFOP	

INGREDIENTES

INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, AMIDO MODIFICADO, GORDURA VEGETAL, GELATINA, PROTEÍNA DE LEITE, ÓLEO VEGETAL, SAL, EMULSIFICANTES ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENO GLICOL, ÉSTERES DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS COM ÁCIDO ACÉTICO, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, CORANTE CARAMELO IV, ESPESANTE CARRAGENA E ESTABILIZANTE DIFOSFATO TETRASSÓDICO.

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO, SOJA E TRIGO.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10 • Porção: 40 g (2 colheres de sopa)***

	100 g**	40 g	%VD*		100 g**	40 g	%VD*
Valor energético (kcal)	180	166	8	Gorduras totais (g)	5,7	4,2	6
Carboidratos (g)	27	29	10	Gorduras saturadas (g)	4,5	3,9	20
Açúcares totais (g)	22	22		Gorduras trans (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	18	22	44	Fibras alimentares (g)	2	2,4	10
Proteínas (g)	4,8	3,2	6	Sódio (mg)	83	65	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
 **No alimento pronto para o consumo.
 ***Quantidade suficiente para preparar 120 g de mousse.

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA (CARTUCHO)

Comprimento (mm):	170,00
Largura (mm):	40,00
Altura (mm):	220,00
Volume (cm ³):	1.496,00
Peso máximo (g):	407,90

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Comprimento (mm):	313,00
Largura (mm):	235,00
Altura (mm):	267,00
Volume (dm ³):	19,64
Peso máximo (kg):	5,32

MONTAGEM

Caixas por camada:	15,00
Camadas por pallet:	6,00
Caixas por pallet:	90,00

PALLET (SOMENTE PRODUTO)

Comprimento (cm):	117,40
Largura (cm):	94,00
Altura máxima (cm):	160,20
Volume máximo (m ³):	1,77
Peso máximo (kg):	478,80

Informações ecommerce: Destinado para canal de clientes do canal ecommerce

ASSET #1 NOME	MENU	Produtos Profissionais
	CATEGORIA SITE	SOBREMESAS
	SUBCATEGORIA	CARTE D'OR
	MARCA	CARTE D'OR
	NOME	Mousse de chocolate
	DESCRIÇÃO	Mistura semi-preparada para o preparo de mousse de chocolate
ASSET #2 PRODUTO	FORMATO	Saco
	VOLUME	400g
	SABOR	Mousse de chocolate
	RENDIMENTO	35 taças
	CARACTERÍSTICAS/ BENEFÍCIOS	Prático e versátil; Usando até 70% menos ingredientes comparado a preparações artesanais sem perder a
	PREPARAÇÃO	Na tigela da batedeira misture bem 800 ml de leite ou água (entre 5 °C a 20 °C) com o conteúdo do pacote (400 g). Na batedeira planetária, utilizando um batedor tipo globo, bata por 2 minutos em
ASSET #3 LEGAL	ARMAZENAMENTO	Conservar em local seco e fresco.
	INFORMAÇÕES ALERGÊNICAS	CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO, SOJA E TRIGO.
	PRAZO DE VALIDADE	15 MESES
	UNIDADES POR CAIXA	12x400g
ASSET #4 PESQUISA	PALAVRAS CHAVES	MOUSSE - CHOCOLATE - SOBREMESA
ASSET #5 VAI BEM COM	ITENS RECOMENDADOS	Saborize com um pouco de café ou licor.

HERO IMAGE



