

# GENKORPAN CHOCOLATE EM PÓ

**DESCRIÇÃO:** CHOCOLATE EM PÓ é um saborizante preparado com cacau em pó de excelente qualidade indicado para aplicação em produtos alimentícios em geral.

**SUGESTÃO DE USO:** É indicado para uso em: Balas, Sorvetes, Doces, Biscoitos, Recheios e Produtos de Confeitaria e Padaria. O nível de uso varia de acordo com o produto e as características desejadas.

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONAIS:

- ↳ Fácil manipulação;
- ↳ Fácil dispersão;
- ↳ Sabor agradável e característico;

**EMBALAGEM:** Saco laminado contendo 1 kg, acondicionado em saco de papel multifoldado com 20 unidades, ou saco de papel multifoldado, com embalagem interna de polietileno contendo 5 kg.

**VALIDADE:** 12 meses da data de fabricação, desde que estocado em ambiente fresco e seco.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Quantidade por porção de 20 g		% VD*
Valor Calórico	70 kcal=294 kJ	3
Carboidratos	14 g	5
Proteínas	1,4 g	2
Gorduras Totais	0,7 g	1
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gordura Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	2 g	8
Sódio	0 mg	0

\* Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores de acordo com suas necessidades energéticas.

**LEGISLAÇÃO:** Antes do uso de qualquer ingrediente alimentício é de responsabilidade do cliente consultar a legislação vigente para se certificar da permissão de uso e aplicação do mesmo.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS:** Entrar em contato com o corpo técnico da **Genkor Ingredientes Ltda**