

Nome do produto: Creme confeiteiro

Descrição: mistura para o preparo de creme confeiteiro

Receita:

Para creme confeiteiro:

- 1kg mistura CREME CONFEITEIRO;
- 2,5 litros de leite fervido.

Para geléia de brilho:

- 500g mistura CREME CONFEITEIRO;
- 2 litros de água fervida.

Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa com 10 pacotes de 1kg.

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.

Código de barra: caixa de 10 kg: 7898915120035
pacote de 1kg: 7898915120042