

Nome do produto: Fermento químico

Descrição: Fermento em pó químico, usado em bolos, rocamboles, biscoitos e outros.

Dosagem: 10 a 15g de fermento em pó para cada kg de farinha. Misturar o fermento com os demais ingredientes secos da receita.

Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Cartuchos de 2kg.

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

Código de barra: 789891515120080