



CALDO DE CARNE

São preparados com produtos de primeira qualidade, além de temperos naturais e selecionados. Graças aos modernos processos de fabricação possuem sabor típico de caldo feito em casa.

INGREDIENTES: Sal, açúcar, glutamato monossódico, pimenta do reino condimentada, coentro em pó, louro em pó, salsa desidratada, páprica, colorífico, gordura vegetal hidrogenada, aromatizante e corante natural (INS 150a).

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1,01 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Dissolver 20 g do produto (2 colheres de sopa) em 1 litro de água fervente e levar ao fogo baixo por 3 minutos. Não é necessário acrescentar sal.

RENDIMENTO: Em média 50 litros de caldo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g**(1 colher de chá)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	1 Kcal = 5 kJ	0 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	1833 mg	76 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção de 250 ml.

SUAS ANOTAÇÕES