



Mais cor,
por favor

DELI CHAT GELEIAS ARTESANAIS



FICHAS TÉCNICAS - GELEIAS

CARACTERÍSTICAS GERAIS

As geleias Deli Chat são preparadas com frutas selecionadas, adquiridas em mercados locais. A produção é feita em pequenos lotes, de maneira artesanal e à moda antiga: no tacho e com cozimento lento, para que os ingredientes se combinem alcançando uma mistura rica em aromas e sabores. A conservação é alcançada através da redução do teor de água, do uso de um antioxidante natural (limão) e do tratamento térmico.

NCM

20079990

APRESENTAÇÕES

Miniaturas (40 g)

Família (260 g)

Sabor	Miniatura (40 g)	Família (260 g)
Morango	0606529962326	0606529962333
Amora	0606529962340	0606529962357
Frutas vermelhas (Morango + Amora)	0606529962364	0606529962371
Frutas amarelas (Manga + Maracujá)	0606529962388	0606529962395
Abacaxi	0606529962401	0606529962418
Laranja	0606529962425	0606529962432
Tangerina	0606529962449	0606529962456
Pimenta Biquinho com Maçã	0606529962463	0606529962470
Pimenta Chipotle com Figo	0606529962487	0606529962494
Pimenta Dedo-de-Moça com Abacaxi	0606529962500	0606529962593
Pimenta Malagueta com Tomate	0606529962517	0606529962524
Gengibre com Abacaxi	0606529962531	0606529962548
Laranja com Cachaça	0606529962555	0606529962562
Frutas Negras	0606529962579	0606529962586



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE MORANGO

DESCRIÇÃO

A favorita das crianças e também a nossa geleia mais doce. Com pedaços generosos de fruta, ela é ideal para começar o dia com a energia de sua intensa cor vermelha e aroma que dá água na boca.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Iogurte natural;
- Pães brancos e integrais;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	48 kcal = 201 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	16 g	4
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Morango, açúcar, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

MOR

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962326

Família (260 g) 0606529962333



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE AMORA

DESCRIÇÃO

Temos a sorte de morar em Minas Gerais, um dos principais produtores de amora do Brasil. Isso garante o fornecimento o ano todo dessa fruta, que produz uma geleia azedinha e rica em antioxidantes naturais.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Iogurte natural;
- Pães brancos e integrais;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes;
- Sobremesas com chocolate branco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	52 kcal = 218 kJ	3
------------------	------------------	---

Carboidratos	13g	4
--------------	-----	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Amora, açúcar, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

AMO

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962340

Família (260 g) 0606529962357



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE LARANJA

DESCRIÇÃO

Uma geleia para quem acha que de doce já basta a vida! Levemente amarga e produzida com a casca da laranja, esta geleia casa perfeitamente com queijos mais duros e também com chocolate meio-amargo. Apaixonante!

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Doces que utilizam chocolate meio-amargo (brownie, mousses, trufas);
- Queijos meia-cura ou curados, de consistência mais firme.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	40 kcal = 167 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	10 g	3
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Laranja, água, açúcar, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO LAR

NCM
20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962425
Família (260 g) 0606529962432



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE TANGERINA

DESCRIÇÃO

Uma geleia para pessoas de paladar apurado. Doce, azedinha e amarga ao mesmo tempo. Preparada com as cascas da tangerina Murcot, possui aroma marcante e uma coloração laranja intensa.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Doces que utilizam chocolate meio-amargo (brownie, mousses, trufas);
- Queijos meia-cura ou curados, de consistência mais firme.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	48 kcal = 201 kJ	2
Carboidratos	12 g	4

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Tangerina, água, açúcar, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

TAN

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962449

Família (260 g) 0606529962456



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE ABACAXI

DESCRIÇÃO

Além de ser consumida com pães, broas e bolos, fica deliciosa como recheio de tortas (pura ou misturada com canela), tapioca e preparações com massa folhada.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Tapioca;
- Recheio de Strudell;
- Pães brancos e integrais;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	52 kcal = 218 kJ	3
------------------	------------------	---

Carboidratos	13 g	4
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Abacaxi, açúcar, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

ABA

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962401

Família (260 g) 0606529962418



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

DESCRIÇÃO

A combinação equilibrada entre o morango e a amora numa geleia que contém pedaços abundantes de frutas.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Iogurte natural;
- Pães brancos e integrais;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes e panna cotta;
- Sobremesas com chocolate ao leite.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	48 kcal = 201 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	12 g	4
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

CÓDIGO INTERNO

VER

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962364

Família (260 g) 0606529962371

INGREDIENTES

Morango, açúcar, amora, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

DESCRIÇÃO

Junte o doce da manga com o azedinho do maracujá e o resultado é uma geleia com a cor de um dia de sol nos trópicos.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Iogurte natural;
- Pães brancos e integrais;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	40 kcal = 167 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	10 g	3
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

CÓDIGO INTERNO

AMA

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962388

Família (260 g) 0606529962395

INGREDIENTES

Manga, açúcar, maracujá, limão. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE FRUTAS NEGRAS

DESCRIÇÃO

A jabuticaba confere sabor e a amora, corpo a uma geleia de coloração profunda e bastante versátil.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Recheios de tortas doces;
- Iogurte natural;
- Pães brancos e integrais;
- Drinks;
- Queijos frescos;
- Bolos caseiros;
- Sorvetes.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	40 kcal = 167 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	10 g	3
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

CÓDIGO INTERNO

NEG

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962579

Família (260 g) 0606529962586

INGREDIENTES

Amora, açúcar, jabuticaba, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE LARANJA COM CACHAÇA

DESCRIÇÃO

Nossa deliciosa geleia de laranja acrescida do aroma da bebida destilada símbolo do Brasil. Presença marcante no happy hour com tábua de queijos artesanais.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Doces que utilizam chocolate meio-amargo (brownie, mousses, trufas);
- Queijos meia-cura ou curados, de consistência mais firme.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	40 kcal = 167 kJ	2
Carboidratos	10 g	3

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Laranja, água, açúcar, cachaça, limão.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

LCA

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962555

Família (260 g) 0606529962562



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE GENGIBRE COM ABACAXI

DESCRIÇÃO

O gengibre é conhecido por suas propriedades medicinais e confere a esta geleia um rico buquê aromático. Utilizando o abacaxi como base, ela pode ser consumida tanto com carnes, como com queijos e no preparo de drinks.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos frescos ou meia-cura;
- Carne de frango;
- Carne de peixe;
- Coqueteis com cachaça.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	52 kcal = 218 kJ	3
Carboidratos	13g	4

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Abacaxi, açúcar, gengibre, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

GEN

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962531

Família (260 g) 0606529962548



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO COM MAÇÃ

DESCRIÇÃO

A pimenta biquinho é uma das pimentas de menor ardência conhecida no mundo, e produz uma geleia muito saborosa e de coloração intensa.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos meia-cura ou curados;
- Isca de peixe;
- Frango frito;
- Sushi.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD*
-----------------------	-------

Valor energético	44 kcal = 184 kJ	2
------------------	------------------	---

Carboidratos	11 g	4
--------------	------	---

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Maçã, açúcar, pimenta, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

BIQ

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962463

Família (260 g) 0606529962470



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE PIMENTA CHIPOTLE COM FIGO

DESCRIÇÃO

A pimenta Chipotle é obtida a partir da defumação da pimenta Jalapeña, de origem mexicana. Combinada com figos secos, resulta em uma geleia refinada, apurada pelo aroma do mel e do açúcar mascavo.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos meia-cura ou curados;
- Molhos para carnes (suína, bovina);
- Molho para saladas (combinado com azeite de oliva e aceto balsâmico).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	44 kcal = 184 kJ	2
Carboidratos	11 g	4

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Figo, açúcar, açúcar mascavo, mel, pimenta, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

CHI

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962487

Família (260 g) 0606529962494



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE PIMENTA DEDO DE MOÇA COM ABACAXI

DESCRIÇÃO

Nossa primeira geleia de pimenta que revela, inicialmente, a doçura da fruta para, no final, revelar a picância marcante.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos meia-cura ou curados;
- Molhos para carnes (suína, bovina);
- Sobremesas com chocolate meio-amargo.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	44 kcal = 184 kJ	2
Carboidratos	11 g	4

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

CÓDIGO INTERNO

DED

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962500

Família (260 g) 0606529962593

INGREDIENTES

Abacaxi, açúcar, pimenta, limão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.



Ficha Técnica de Produto

GELEIA DE PIMENTA MALAGUETA COM TOMATE

DESCRIÇÃO

A mais picante das nossas geleias, obtida a partir da combinação de tomate, pimenta malagueta e temperos. Apaixonante!

SUGESTÕES DE CONSUMO

- Queijos meia-cura ou curados;
- Molhos para carnes (suína, bovina);
- Frango frito;
- Iscas de peixe;
- Carnes defumadas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g (1 colher de sopa)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD*
Valor energético	44 kcal = 184 kJ	2
Carboidratos	11g	4

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Não possui quantidades significativas de proteínas, gorduras, fibra alimentar e sódio.

INGREDIENTES

Tomate, açúcar, cebola, alho, vinagre, pimenta, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENOS

Produzida em ambiente onde não ocorre manipulação de nenhum dos principais alérgenos listados na RDC 26/2015.

ESTABILIDADE DO PRODUTO

Doze (12) meses, se armazenado em ambiente fresco e à temperatura ambiente. Após aberto, deve ser mantido sob refrigeração e ser consumido em até 15 dias.

REGISTRO

Produto dispensado de registro, segundo RDC 27/2010 da ANVISA.

CÓDIGO INTERNO

MAL

NCM

20079990

CÓDIGOS DE BARRAS

Miniatura (40 g) 0606529962517

Família (260 g) 0606529962524