



FICHA TÉCNICA

Classificação	Pó para Preparo de Sobremesa sabor artificial de Leite Condensado para Dietas de Ingestão Controlada de Açúcares
Nome do Produto	Pó para Preparo de Sobremesa de Leite Condensado Lowcucar
Ingredientes	Leite em Pó Desnatado; Maltodextrina; Creme de Leite em Pó; Amido de Milho; Aroma Artificial de Leite Condensado; Edulcorantes Artificiais Aspartame, Ciclamato de Sódio, Acesulfame de Potássio, Sucralose e Sacarina Sódica. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA. ALÉRGICOS CONTÉM LEITE E DERIVADO DE LEITE. PODE CONTER DERIVADO DE SOJA.
Código Comercial	LCL
Poder Edulcorante	Não aplicável
Apresentação	Pó
Modo de Preparo	Coloque 200ml de água no liquidificador e depois o conteúdo do pote (220g) e bata por aproximadamente 3 minutos. Se quiser um leite condensado mais encorpado leve à geladeira por alguns minutos até obter a consistência desejada. Rende cerca de 400ml.
Embalagem	Pote de 220g
Prazo de Validade	12 meses
Registro no MS (Ministério da Saúde)	Dispensado de registro segundo a Resolução RDC nº27 de 06 de agosto de 2010.
Condições de Armazenamento	Deve ser armazenado em local seco e fresco
Indicações	Para todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que necessitam de dietas especiais.
Informações Adicionais	Zero Adição de Açúcares; Aprovado pela Associação Nacional de Atenção ao Diabetes; Redução de 40% de calorias; Rende 400ml; Faça Sobremesas como Pudins, Brigadeiros e Flans.

Informação Nutricional

Porção de 100g* (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		(**)%VD
Valor Calórico	370kcal=1554kJ	18
Carboidratos	66g dos quais:	22
Açúcares***	30g	-
Proteínas	16g	21
Gorduras Totais	6,0g	11
Gorduras Saturadas	0,0g	0
Gorduras Trans	0,0g	-
Fibra Alimentar	0,0g	0
Sódio	287mg	12

*Quantidade suficiente para preparar 200ml . *** Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400KJ. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.***Açúcares encontrados naturalmente nos ingredientes.



lightsweet®