



FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHURROS

Revisão: Inicial

Código: 2631

Data: 01/12/2017

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO DE CHURROS.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Bolo sabor Churros.

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor bege com aroma e sabor característico de churros com canela e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar leite e ovos.
- Utiliza o processo “all-in”, muita rapidez no preparo, pois permite colocar e bater todos os ingredientes de uma só vez por 4 a 5 minutos.
- Produto final com ótimo volume, macio e com estrutura interna homogênea e bem aerada.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal Hidrogenada, Amido de Milho, Canela em pó, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio e Aroma de Leite Condensado.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo de Churros1.000 g
- Leite in natura400 g
- Ovos in natura300 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes na Batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Raspe o tacho e bata por mais 4 a 5 minutos em velocidade 3 (média/rápida)
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 30 a 35 minutos.

	FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE CHURROS	Revisão: Inicial
		Código: 2631
		Data: 01/12/2017
		Página 02/02

RENDIMENTO

Quatro bolos padrão 380g com furo.

EMBALAGEM

Pacote plástico com 5kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 5 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 466 0

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	400kcal = 1.680 kJ	20
Carboidratos	78g	26
Proteínas	4g	5,5
Gorduras Totais	8g	15
Gorduras Saturadas	2g	9
Gorduras Trans	2g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	679mg	28

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência 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.