

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE CHOCOLATE	Revisão: 03
		Código: 0211
		Data: 20/07/2018
		Página: 1/2

PRODUTO

ALL MOUSSE CHOCOLATE.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Mistura em pó para o preparo do delicioso Mousse sabor Chocolate.

APRESENTAÇÃO:

Pó fino levemente amarronzado com sabor e odor característicos de chocolate.

VANTAGENS:

- Preparo muito rápido e fácil, pois é instantâneo, bastando adicionar leite gelado e bater por 4 a 5 minutos.
- Não necessita de cozimento, pois é feito a frio.
- O mousse obtido tem ótima consistência, leve e bem aerada, ideal para recheios e coberturas de torta, bolos, doces, folhados, pavês ou para consumir como sobremesa.
- Pode ser conservado em geladeira para ser aplicado em seguida após uma leve mistura.
- É conveniente em muitas situações pois por ser feito a frio, pode se produzir a quantidade que se vai utilizar.

INGREDIENTES:

Açúcar, Emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Cacau em pó, Glicose em pó, Gelatina instantânea, Amido modificado de mandioca, Aroma natural de chocolate, Goma xantana e Vanilina.

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

MODO DE PREPARO:

❖ Receita para Mousse

- All Mousse Chocolate1.000g
- Leite bem gelado2.600g

❖ Receita para Bavarois

- All Mousse Chocolate1.000g
- Leite bem gelado2.000g

❖ Procedimento

- Para ambos os produtos, bater todos os ingredientes, utilizando o batedor tipo globo de arame, por 4 – 5 minutos em velocidade máxima.

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE CHOCOLATE	Revisão: 03
		Código: 0211
		Data: 20/07/2018
		Página: 2/2

RENDIMENTO

Rendimento variável conforme o produto que se vai fazer.

EMBALAGEM:

Em pacotes plásticos com 1kg de produto.

VALIDADE:

A validade do produto é de 6 meses em sua embalagem original lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO:

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

CÓDIGO DE BARRAS:

789 892 117 660 6

NÚMERO NCM:

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO:

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Informação nutricional	Porção: 100 g (*)	
	Quantidade por porção	% VD (**)
Valor energético	401kcal = 1.684kJ	20
Carboidratos	64g	21
Proteínas	12g	16
Gorduras totais	11g	20
Gorduras saturadas	1g	5
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	76mg	2

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia 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.