



FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE ABÓBORA

Revisão: 04

Código: 0044

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO DE ABÓBORA.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

APRESENTAÇÃO

Pó levemente gorduroso de cor alaranjada com aroma e sabor característico de abóbora e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite, ovos e coco ralado seco.
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dispensa a adição de gordura, açúcar, aromas, emulsificantes, conservantes, etc.
- Obtém um produto final de alta qualidade e padronizado com excelente volume e macio.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar Extrafino, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Amido Modificado de Milho, Abóbora Desidratada, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio, Sal Refinado Iodado, Conservante Propionato de Cálcio, Aroma Natural de Abóbora, Goma Guar, Espessante Carboximetilcelulose, Cravo em pó e Canela em pó.

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 para o Preparo de All Bolo de Abóbora 1.000 g
- Leite 500 g
- Ovos in natura 400 g
- Coco ralado seco..... 100 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 35 a 40 minutos.



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE ABÓBORA**

Revisão: 04

Código: 0044

Data: 10/06/2021

Página 02/02

RENDIMENTO

Em torno de 4 bolos padrão com furo de 380g a 400g.

EMBALAGEM

Saco 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

789 892 117 628 6

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	392kcal = 1.646 kJ	20
Carboidratos	74g	25
Proteínas	4g	5
Gorduras totais	9g	16
Gord. Saturadas	3g	14
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1g	4
Sódio	567mg	24

(*) 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.