



FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE AIPIM
CREMOSO

Revisão: 04

Código: 043

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO DE AIPIM CREMOSO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo de Aipim Cremoso.

APRESENTAÇÃO

Pó gorduroso de cor amarelada com aroma e sabor característico e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite e ovos. Dispensa adição de açúcar, gordura ou margarina, emulsificantes, conservantes, etc..
- Muita Rapidez no preparo. Basta misturar todos os ingredientes, podendo ser manualmente sem a necessidade de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Açúcar extrafino, Amido de milho, Gordura vegetal de palma ou soja, Farinha de trigo enriquecida com ferro e Ácido fólico, Fécula de mandioca modificada, Soro de leite, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e Bicarbonato de sódio, Mandioca desidratado, Sal refinado iodado e Conservante propionato de cálcio.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo de Aipim Cremoso..... 1.000 g
- Leite in natura..... 600 g
- Ovos in natura 350 g
- Coco ralado seco..... 60 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente e misturar manualmente com um batedor manual de arame (Fouet). Se preferir utilizar uma batedeira, use o batedor tipo raquete em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto. Não há necessidade de aerar a massa, portanto não bater em alta velocidade.
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.

| | | |
|---|--|------------------|
|  | FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE AIPIM CREMOSO | Revisão: 04 |
| | | Código: 043 |
| | | Data: 10/06/2021 |
| | | Página 02/02 |

- Assar em forno de lastro a 175 - 180°C por cerca de 50 minutos.

RENDIMENTO

Rende em torno de 3 bolos de 500 a 550g feita em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

EMBALAGEM

Saco Plástico com 5,05kg.

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

789 890 714 609 8

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 | 445kcal = 1.869kJ | 22 |
| Carboidratos | 80g | 27 |
| Proteínas | 2g | 3 |
| Gorduras totais | 13g | 24 |
| Gord. Saturadas | 4g | 18 |
| Gord. Trans | 0g | VD não estabelecido |
| Fibra alimentar | 1g | 4 |
| Sódio | 357mg | 15 |

(*) 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.