



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE FUBÁ CREMOSO**

Revisão: 04

Código: 032

Data: 10/06/2021

Página 01/02

**PRODUTO**

ALL BOLO DE FUBÁ CREMOSO.

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Mistura em pó pronto para o preparo do verdadeiro Bolo de Fubá Cremoso.

**APRESENTAÇÃO**

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

**VANTAGENS**

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar leite, ovos e queijo parmesão ralado.
- Muita Rapidez no preparo não necessita o uso da batedeira.
- Basta misturar manualmente todos os ingredientes. Mas se for utilizar uma batedeira, basta misturar por uns 3 a 4 minutos em velocidade 1 ou 2.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

**INGREDIENTES**

Açúcar, Fubá de Milho Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio e Cálcio e Sementes de Erva-doce.

**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 Fubá Cremoso ..... 1.000 g
- Leite in natura..... 800 g
- Ovos in natura ..... 200 g
- Queijo parmesão ralado ..... 150 g

**Procedimento**

- Misture todos os ingredientes num tacho com um Fouet (misturador manual de arame).
- Se for utilizar uma batedeira, coloque todos os ingredientes na batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misture em velocidade 1 por 3 a 4 minutos.
- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 45 a 50 minutos.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE FUBÁ CREMOSO**

Revisão: 04

Código: 032

Data: 10/06/2021

Página 02/02

**RENDIMENTO**

De 4 a 5 bolos padrão 380g com furo assados.

**EMBALAGEM**

Saco Plástico com 5,05kg.

**VALIDADE**

A validade do produto é de 4 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**

789 890 714 633 3

**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	405kcal = 1.701kJ	20
Carboidratos	87g	29
Proteínas	3g	4
Gorduras totais	5g	9
Gord. Saturadas	1g	5
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2,5g	10
Sódio	406mg	17

(\*) 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.