



FICHA TÉCNICA
ALL BOLO DE MILHO VERDE
CREMOSO

Revisão: 04

Código: 034

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

APRESENTAÇÃO

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

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite, ovos e coco ralado. 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, Gordura vegetal de palma ou soja, Farinha de trigo enriquecida com ferro e Ácido fólico, Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, Milho verde desidratado, Amido de milho, Fécula de mandioca modificada, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e Bicarbonato de sódio, Sal refinado iodado, Aroma natural de milho verde, Goma guar, Conservante propionato de cálcio e Estabilizante polisorbato80.

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 Milho Verde Cremoso 1.000 g
- Leite in natura 500 g
- Ovos in natura 500 g
- Coco ralado seco 50 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.

	FICHA TÉCNICA ALL BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO	Revisão: 04
		Código: 034
		Data: 10/06/2021
		Página 02/02

- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 175 - 180°C por cerca de 50 minutos.

RENDIMENTO

Rende em torno de 4 bolos de 400g feita em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

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

789 892 117 629 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	446kcal = 1.873kJ	22
Carboidratos	74g	25
Proteínas	3,5g	5
Gorduras totais	15g	27
Gord. Saturadas	4,5g	20
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	641mg	27

(*) 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.