



FICHA TÉCNICA ALL BOLO INTEGRAL

Revisão: 04

Código: 629

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO INTEGRAL.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo Integral.

APRESENTAÇÃO

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

VANTAGENS

- É um produto de muita praticidade, basta adicionar óleo, leite e ovos. Dispensa adição de açúcar, gordura ou margarina, emulsificantes, conservantes, etc..
- Muita Rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes 2 minutos.
- Produto com balanceamento completo obtendo um produto final de alta qualidade e padronizado.
- Produto rico em fibras, proteínas e versátil.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, farinha de trigo integral, farinha de centeio, flocos de aveia, sementes de linhaça, grãos de girassol, fécula modificada, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, sal refinado iodado, propionato de cálcio, corante caramelo, canela em pó, cravo em pó e noz moscada em pó.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo Integral 1.000 g
- Leite in natura 600 g
- Óleo de Soja 200 g
- Ovos in natura 200 g

Decoração (opcional)

- Aveia em flocos inteiros ou
- Trigo em flocos

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes numa batedeira e com batedor tipo raquete bater em velocidade 1 (lenta) por 2 minutos.



FICHA TÉCNICA ALL BOLO INTEGRAL

Revisão: 04

Código: 629

Data: 10/06/2021

Página 02/02

- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread e se preferir com a decoração desejada.
- Pode-se decorar também a superfície do bolo.
- Assar em forno de lastro a 180°C por cerca de 30 a 40 minutos.

RENDIMENTO

Rende em torno de 3 bolos de 350g a 400g feita em forma padrão de diâmetro 18 a 18,5cm por 5,5 a 6cm de altura, com furo.

EMBALAGEM

Pacote Plástico com 2,5kg.

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

789 855 253 019 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	340kcal = 1.428kJ	17
Carboidratos	71g	24
Proteínas	7g	9
Gorduras totais	3g	5,5
Gord. Saturadas	0g	0
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	5g	5
Sódio	670mg	28

(*) 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.