



FICHA TÉCNICA ALL BOLO NEGA MALUCA

Revisão: 04

Código: 038

Data: 10/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO NEGA MALUCA.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo Nega Maluca.

APRESENTAÇÃO

Pó gorduroso de cor marrom com sabor e aroma característico de cacau, e isento de odores estranhos.

VANTAGENS

- É um produto diferenciado e muito saboroso.
- É um produto de fácil 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

Farinha de trigo enriquecida com ferro e Ácido fólico, Açúcar extrafino, Cacau em pó, Fermentos químicos Pirofosfato ácido de sódio e Bicarbonato de sódio, Conservante propionato de cálcio, Sal refinado iodado e Aromatizante Vanilina.

ADVERTÊNCIA:

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

MODO DE PREPARO

Receita

- Mistura All Bolo Nega Maluca 1.000 g
- Óleo de cozinha 250 g
- Ovos in natura 380 g
- Água fervente 450 g

Procedimento

- Colocar num recipiente a Mistura All Bolo Nega Maluca, os ovos e o óleo e misturar manualmente com um batedor manual de arame (Fouet) até obter uma pasta. Se preferir utilizar uma batedeira, use o batedor tipo raquete em velocidade 1 (lenta). Basta obter uma pasta. Não há necessidade de aerar a massa, portanto não bater em alta velocidade.
- Adicionar a água fervente (bem quente) aos poucos, sempre com agitação com o batedor manual de arame (Fouet) ou em velocidade 1 (lenta). Basta que a massa fique bem misturada e homogênea, porém sem aerar.



FICHA TÉCNICA
ALL BOLO NEGA MALUCA

Revisão: 04

Código: 038

Data: 10/06/2021

Página 02/02

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

RENDIMENTO

Rende em torno de 4 bolos de 400 a 410 gramas feitas 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

789 892 117 631 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	353kcal = 1.483kJ	18
Carboidratos	79g	26
Proteínas	6,5g	9
Gorduras totais	1g	2
Gord. Saturadas	0,5g	2
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	3,5g	14
Sódio	482mg	20

(*) 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.