



FICHA TÉCNICA ALL BROA DE FUBÁ

Revisão: 04

Código: 0055

Data: 10/08/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL BROA DE FUBÁ.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo de Broas de Fubá.

APRESENTAÇÃO

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

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar ovos.
- Muita Rapidez e Facilidade no preparo. Basta misturar todos os ingredientes manualmente com um Fouet (batedor manual de arame), não necessitando da utilização de uma batedeira.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final com ótimo sabor de alta qualidade e padronizado.
- Produto muito versátil, pois combina com diversos outros produtos como goiabada, chocolate, etc.

INGREDIENTES

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Fubá Mimoso, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Soro de Leite, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio e Sal Refinado Iodado.

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 para o Preparo de All Broa de Fubá1.000 g
- Ovos in natura 200 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes num recipiente. Utilizando uma colher misturar até obter uma mistura homogênea. Caso for utilizar uma batedeira utilize o batedor gancho e em velocidade lenta misture por 1 minuto ou até obter uma mistura homogênea. Nunca misture demais, pois fará com que a broa alastre mais durante o assamento.
- Dividir em pequenos pedaços de 25g a 35g e bolear em formato redondo.
- Colocar em formas ou assadeiras retangulares untadas com o All Untador de Forma.
- Opcionalmente pode-se pincelar a superfície com ovos batidos.
- Assar em forno de lastro a 190 - 200°C ou em forno turbo a 160 – 170°C por cerca de 15 a 20 minutos.



**FICHA TÉCNICA
ALL BROA DE FUBÁ**

Revisão: 04

Código: 0055

Data: 10/08/2021

Página 02/02

RENDIMENTO

Rendimento variável em função do tamanho e tipo de produto que for feito.

EMBALAGEM

Saco Plástico com 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

789 855 253 395 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	403kcal = 1.693kJ	20
Carboidratos	69g	23
Proteínas	6g	8
Gorduras totais	12g	22
Gord. Saturadas	3g	14
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	3,5g	14
Sódio	587mg	25

(*) 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.