



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO CAÇAROLA**

Revisão: 05

Código: 046

Data: 09/05/2022

Página 01/02

PRODUTO

ALL BOLO CAÇAROLA.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó pronto para o preparo do delicioso e diferente Bolo Caçarola.

APRESENTAÇÃO

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

VANTAGENS

- É um produto de muita Praticidade, basta adicionar leite, ovos e queijo ralado.
- Muita rapidez no preparo. Basta bater todos os ingredientes por 4 a 5 minutos.
- Produto com balanceamento completo, dando um produto final de alta qualidade e padronizado.

INGREDIENTES

Açúcar, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal de Palma ou Soja, Soro de Leite, Amido Modificado de Mandioca, Fermentos Químicos Pirofosfato Ácido de Sódio e Bicarbonato de Sódio e Conservante Propionato de Cálcio.

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 Caçarola 1.000 g
- Leite in natura..... 450 g
- Ovos in natura 250 g
- Queijo Parmesão ralado 150 g

Procedimento

- Colocar todos os ingredientes, menos o Queijo Minas Fresco ralado, na batedeira, e utilizando o batedor tipo raquete, misturar em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto.
- Raspe o tacho e bata por mais 3 minutos em velocidade 3 (média/rápida)
- Acrescente o Queijo Minas Fresco ralado e bata por mais 1 a 2 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 CAÇAROLA**

Revisão: 04

Código: 046

Data: 09/05/2022

Página 02/02

RENDIMENTO

Em torno de 4 bolos padrão 380g com furo assados.

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

789 890 714 636 4

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	410kcal = 1.722kJ	21
Carboidratos	76g	25
Proteínas	5g	7
Gorduras totais	10g	18
Gord. Saturadas	2g	9
Gord. Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	1,5g	6
Sódio	381mg	16

(*) 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.