



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO CAÇAROLA**

Revisão: 05

Código: 046

Data: 04/10/2022

Página 01/03

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 extrafino, 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 Parmesão 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 ou em forno turbo a 160°C por cerca de 45 a 50 minutos.



**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO CAÇAROLA**

Revisão: 05

Código: 046

Data: 04/10/2022

Página 02/03

RENDIMENTO

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

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

Armazenar em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 890 714 636 4

NÚMERO NCM

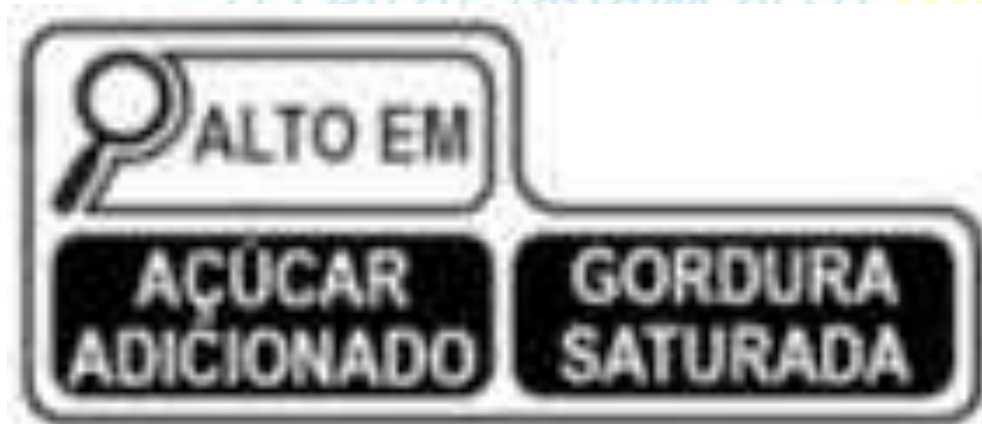
19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Gordura saturada.





**FICHA TÉCNICA
ALL BOLO CAÇAROLA**

Revisão: 05

Código: 046

Data: 04/10/2022

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 126 porções			
Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)			
	Valores para 100g	Valores para 40g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	428	171	9
Carboidratos (g)	77	31	10
Açúcares Totais (g)	43	17	
Açúcares Adicionados (g)	40	16	32
Proteínas (g)	4,4	1,8	4
Gorduras totais (g)	11,6	4,6	7
Gorduras saturadas (g)	6,3	2,5	13
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	1	0,4	2
Sódio (mg)	389	156	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.