PRODUTO
ALL BOLO DE MILHO VERDE CREMOSO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo de Milho Verde Cremoso.

APRESENTAÇÃO
Pó gorduroso de cor amarelada com sabor e aroma característico de milho verde, e isento de odores estranhos.

VANTAGENS
- É um produto de muita praticidade, basta adicionar leite, ovos e coco ralado. Dispensa adição de açúcar, gordura ou margarina, emulsificantes, conservantes, etc..
- Muita Rapidez no 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
Açúcar extrafino, Gordura vegetal de palma ou soja, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, Milho verde desidratado, Amido de milho, Fécula de mandioca modificada, Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, Bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, Sal refinado iodado, Espessante carboximetilcelulose, Aroma natural de milho verde, Goma guar, Conservante propionato de cálcio e Estabilizante polisorbato80.

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 All Bolo de Milho Verde Cremoso ..... 1.000 g
- Leite in natura..... 500 g
- Ovos in natura ..... 500 g
- Coco ralado seco..... 50 g

Procedimento
- Colocar todos os ingredientes num recipiente e misturar manualmente com um batedor manual de arame (Fouet). Se preferir utilizar uma batedeira, use o batedor tipo raquete em velocidade 1 (lenta) por 1 minuto. Não há necessidade de aerar a massa, portanto não bater em alta velocidade.

- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread.
- Assar em forno de lastro a 175 - 180°C ou forno turbo a 155 – 160°C por cerca de 50 minutos.

RENDIMENTO
Rende em torno de 4 bolos de 400g feita 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
789 892 117 629 3

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.

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)	**451**	**181**	**9**
Carboidratos (g)	**74**	**30**	**10**
Açúcares Totais (g)	**44**	**18**	
Açúcares Adicionados (g)	**44**	**18**	**35**
Proteínas (g)	**2,3**	**0,9**	**2**
Gorduras totais (g)	**16,1**	**6,4**	**10**
Gorduras saturadas (g)	**8,5**	**3,4**	**17**
Gorduras trans (g)	**0,1**	**0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**1,3**	**0,5**	**2**
Sódio (mg)	**451**	**180**	**9**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.