

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0211
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

PRODUTO

ALL MOUSSE CHOCOLATE.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Mistura em pó para o preparo do delicioso Mousse sabor Chocolate.

APRESENTAÇÃO:

Pó fino levemente amarronzado com sabor e odor característicos de chocolate.

VANTAGENS:

- Preparo muito rápido e fácil, pois é instantâneo, bastando adicionar leite gelado e bater por 4 a 5 minutos.
- Não necessita de cozimento, pois é feito a frio.
- O mousse obtido tem ótima consistência, leve e bem aerada, ideal para recheios e coberturas de torta, bolos, doces, folhados, pavês ou para consumir como sobremesa.
- Pode ser conservado em geladeira para ser aplicado em seguida após uma leve mistura.
- É conveniente em muitas situações pois por ser feito a frio, pode se produzir a quantidade que se vai utilizar.

INGREDIENTES:

Açúcar, Emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, Cacau em pó, Glicose em pó, Gelatina instantânea, Amido modificado de mandioca, Aroma natural de chocolate, Goma xantana e Vanilina.

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

MODO DE PREPARO:

❖ Receita para Mousse

- All Mousse Chocolate1.000g
- Leite bem gelado2.600g

❖ Receita para Bavaois

- All Mousse Chocolate1.000g
- Leite bem gelado2.000g

❖ Procedimento

- Para ambos os produtos, bater todos os ingredientes, utilizando o batedor tipo globo de arame, por 4 – 5 minutos em velocidade máxima.

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0211
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/3

RENDIMENTO

Rendimento variável conforme o produto que se vai fazer.

EMBALAGEM:

Em pacotes plásticos com 1kg de produto.

VALIDADE:

A validade do produto é de 6 meses em sua embalagem original lacrada, desde que em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO:

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

CÓDIGO DE BARRAS:

789 892 117 660 6

NÚMERO NCM:

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO:

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

Alimento com alto teor de Açúcar adicionado e Gordura saturada

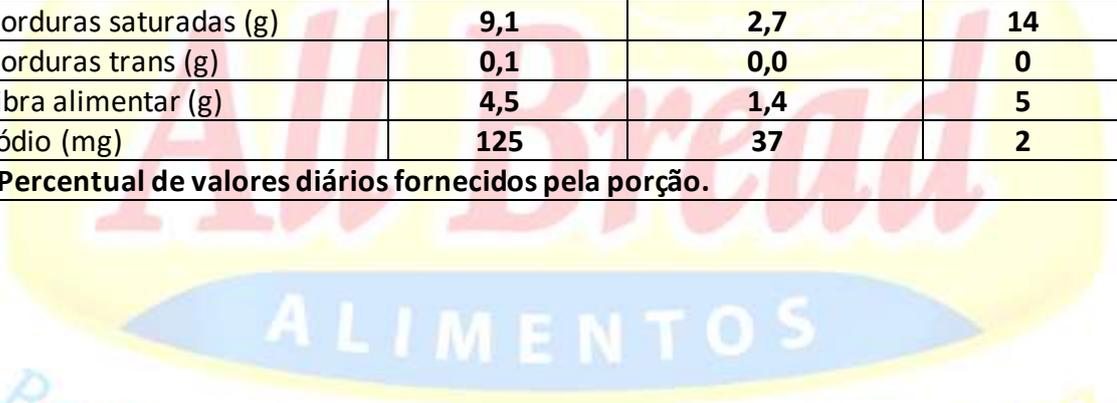


	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE CHOCOLATE	Revisão: 05
		Código: 0211
		Data: 04/10/2022
		Página: 3/3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 33 porções			
Porção: 30g			
	Valores para 100g	Valores para 30g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	419	126	6
Carboidratos (g)	74	22	7
Açúcares Totais (g)	58	17	
Açúcares Adicionados (g)	53	16	32
Proteínas (g)	5,4	1,6	3
Gorduras totais (g)	11,3	3,4	5
Gorduras saturadas (g)	9,1	2,7	14
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	4,5	1,4	5
Sódio (mg)	125	37	2

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.


 Boas receitas levam essa marca.