	FICHA TÉCNICA **ALL MOUSSE LIMÃO**	Revisão: 05
		Código: 0212
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

PRODUTO
ALL MOUSSE LIMÃO.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:
Mistura em pó para o preparo do delicioso Mousse sabor Limão.

APRESENTAÇÃO:
Pó fino branco com sabor e odor característicos de limão.

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, Glicose em pó, Gelatina instantânea, Leite em pó integral, Leite em pó desnatado, Amido modificado de mandioca, Acidulante Ácido cítrico, Aroma natural de limão, Goma xantana, Corantes artificiais Amarelo tartrazina e Azul brilhante.

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 Limão 1.000g
- Leite bem gelado.....2.600g

❖ **Receita para Bavarois**

- All Mousse Limão 1.000g
- Leite bem gelado.....2.000g

❖ **Procedimento**

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

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:
789 892 117 658 3

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 LIMÃO**	Revisão: 05 Código: 0212 Data: 04/10/2022 Página: 3/3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 33 porções			
Porção: 30g (uma colher de sopa cheia)			
	Valores para 100g	**Valores para 30g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**440**	**132**	**7**
Carboidratos (g)	**73**	**22**	**7**
Açúcares Totais (g)	**61**	**18**	
Açúcares Adicionados (g)	**52**	**16**	**31**
Proteínas (g)	**7,9**	**2,4**	**5**
Gorduras totais (g)	**12,7**	**3,8**	**6**
Gorduras saturadas (g)	**10,1**	**3,0**	**15**
Gorduras trans (g)	**0,1**	**0,0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**0**	**0**	**0**
Sódio (mg)	**178**	**53**	**3**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.