

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE MARACUJÁ	Revisão: 05
		Código: 0213
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/3

PRODUTO

ALL MOUSSE MARACUJÁ.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

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

APRESENTAÇÃO:

Pó fino branco com sabor e odor característicos de maracujá.

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 maracujá, Goma xantana, Corantes artificiais Amarelo tartrazina e Amarelo crepúsculo.

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

❖ Receita para Bavaois

- All Mousse Maracujá.....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.

	FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE MARACUJÁ	Revisão: 05
		Código: 0213
		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:

789 892 117 657 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 MARACUJÁ	Revisão: 05
		Código: 0213
		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)	435	131	7
Carboidratos (g)	73	22	7
Açúcares Totais (g)	61	18	
Açúcares Adicionados (g)	51	15	31
Proteínas (g)	8	2,4	5
Gorduras totais (g)	12,3	3,7	6
Gorduras saturadas (g)	10,2	3,0	15
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0
Fibra alimentar (g)	0,0	0,0	0
Sódio (mg)	179	54	3
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			


 Boas receitas levam essa marca.



Boas receitas levam essa **marca.**



Boas receitas levam essa **marca.**



Boas receitas levam essa **marca.**