

## FICHA TÉCNICA ALL MOUSSE DE MORANGO

Revisão: 05

Código: 0214

Data: 04/10/2022

Página: 2/3

#### **PRODUTO**

ALL MOUSSE MORANGO.

### **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:**

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

## **APRESENTAÇÃO:**

Pó fino branco com sabor e odor característicos de morango.

#### **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 conv<mark>eniente em muita</mark>s 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 morango, Goma xantana, Corantes artificiais vermelho Bordeaux 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 Morango	1.000g
---	--------------------	--------

### Receita para Bavarois

All Mousse Morango	(	0	0	)(	J	١	3
--------------------	---	---	---	----	---	---	---

### 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 MORANGO

Revisão: 05

Código: 0214

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:**

789 892 117 659 0

### **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 MORANGO

Revisão: 05

Código: 0214

Data: 04/10/2022

Página: 3/3

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL								
Porções por embalagem: 33 porções								
Porção: 30g (uma colher de s	opa cheia)							
	Valores para 100g	Valores para 30g (1 porção)	% VD*					
Valor energético (kcal)	434	130	7					
Carboidratos (g)	73	22	7					
Açúcares Totais (g)	61	18						
Açúcares <mark>Adici</mark> onados (g)	51	15	31					
Proteín <mark>as (</mark> g)	8	2,4	5					
Gordu <mark>ras totais (g)</mark>	12,2	3,7	6					
Gord <mark>uras saturadas (g)</mark>	10,1	3,0	15					
Gorduras trans (g)	0,1	0,0	0					
Fibra alimentar (g)	0	0	0					
Sódio (mg)	179	54	3					
*Percentual de valores diário	s fornecidos pela po	rçã <mark>o.</mark>						









