



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE CHOCOLATE INTENSO**

Revisão: 06

Código: 038

Data: 20/08/2024

Página 01/03

**PRODUTO**

ALL BOLO DE CHOCOLATE INTENSO.

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Mistura em pó pronta para o preparo do Bolo de Chocolate Intenso.

**APRESENTAÇÃO**

Pó gorduroso de cor marrom com sabor e aroma característico de cacau, e isento de odores estranhos.

**VANTAGENS**

- É um produto diferenciado e muito saboroso.
- É um produto de fácil 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**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Cacau em pó, Fermentos químicos Bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, Conservante propionato de cálcio, Sal refinado iodado e Aromatizante Vanilina.

**ADVERTÊNCIA:**

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

**MODO DE PREPARO**

**Receita**

- Mistura All Bolo de Chocolate Intenso ..... 1.000 g
- Óleo de cozinha ..... 250 g
- Ovos in natura ..... 380 g
- Água fervente ..... 450 g

**Procedimento**

- Colocar num recipiente a Mistura All Bolo de Chocolate Intenso, os ovos e o óleo e misturar manualmente com um batedor manual de arame (Fouet) até obter uma pasta. Se preferir utilizar uma batedeira, use o batedor tipo raquete em velocidade 1 (lenta). Basta obter uma pasta. Não há necessidade de aerar a massa, portanto não bater em alta velocidade.
- Adicionar a água fervente (bem quente) aos poucos, sempre com agitação com o batedor manual de arame (Fouet) ou em velocidade 1 (lenta). Basta que a massa fique bem misturada e homogênea, porém sem aerar.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE CHOCOLATE INTENSO**

Revisão: 06

Código: 038

Data: 20/08/2024

Página 02/03

- Colocar em formas bem untadas com Untador de Formas All Bread. Pode se utilizar formas retangulares ou redondas.
- 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 400 a 410 gramas feitas 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**

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

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 892 117 631 6

**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.





**FICHA TÉCNICA**  
**ALL BOLO DE CHOCOLATE INTENSO**

Revisão: 06

Código: 038

Data: 20/08/2024

Página 03/03

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
<b>Porções por embalagem: 126 porções</b>			
<b>Porção: 40g (uma colher de sopa bem cheia)</b>			
	<b>Valores para 100g</b>	<b>Valores para 40g (1 porção)</b>	<b>% VD*</b>
Valor energético (kcal)	<b>364</b>	<b>145</b>	<b>7</b>
Carboidratos (g)	<b>82</b>	<b>33</b>	<b>11</b>
Açúcares Totais (g)	<b>44</b>	<b>18</b>	
Açúcares Adicionados (g)	<b>44</b>	<b>17</b>	<b>35</b>
Proteínas (g)	<b>5,7</b>	<b>2,3</b>	<b>5</b>
Gorduras totais (g)	<b>1,6</b>	<b>0,6</b>	<b>1</b>
Gorduras saturadas (g)	<b>0,7</b>	<b>0,3</b>	<b>1</b>
Gorduras trans (g)	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
Fibra alimentar (g)	<b>3,1</b>	<b>1,3</b>	<b>5</b>
Sódio (mg)	<b>406</b>	<b>162</b>	<b>8</b>

**\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**

**ALIMENTOS**  
*Boas receitas levam essa marca.*