



FICHA TÉCNICA

BOLO CREMOSO CAPPUCCINO

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Bolo Cremoso Cappuccino.

FINALIDADE

Mistura pronta para o preparo de Bolo Cremoso Cappuccino tipo bolo caseiro.

INGREDIENTES

Açúcar cristal, amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, café solúvel, leite desnatado em pó, cacau em pó, sal refinado iodado, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii, monofosfato de cálcio INS 341i, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e aroma artificial de baunilha. CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Bolo Cappuccino Vapt.....1000 g
Leite (temperatura ambiente).....600 g
Ovos.....350 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Bolo Cappuccino Vapt e os ingredientes;
2. Utilizando o batedor tipo globo, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
3. Untar as formas com *Untaforma Grill* e colocar a massa;
4. Forno a 180°C por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Sugestão:

- Aplicar pitadas de canela em pó sobre o bolo, após o forneamento.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura de Bolo Cremoso Cappuccino o rendimento aproximado em massa é de 5 unidades com 390 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 5 kg e acompanha 25 unidades de etiquetas adesivas de identificação do Bolo Cremoso Cappuccino Pronto.

PALETIZAÇÃO

| Tipo de produto | Lastro (un) | Empilhamento (un) |
|-----------------|-------------|-------------------|
| 5 kg | 16 | 15 |

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| Porção de 25 g (2 ½ colheres de sopa) | | | Porção de 100 g |
| Quantidade por porção | | % VD (*) | |
| Valor Energético | 106 kcal = 445 kJ | 5 % | 425 kcal |
| Carboidratos | 19 g | 6 % | 76 g |
| Proteínas | 0,8 g | 1 % | 3,2 g |
| Gorduras Totais | 3,0 g | 5 % | 12 g |
| Gorduras Saturadas | 0,8 g | 4 % | 3,0 g |
| Gorduras <i>trans</i> | 0,9 g | VD não estabelecido | 3,6 g |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 % | 1,6 g |
| Sódio | 20 mg | 1 % | 80 mg |

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

| Tipo de produto | Código do produto |
|-----------------|-------------------|
| 5 kg | 145027 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 5 kg | 7898264513151 |