



FICHA TÉCNICA

BOLO MOUSSE CHOCOLATE

5KG FMAIS

RECEITA

5kg de mistura para bolo mousse chocolate
2kg de ovos
1,5 litro de água
1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira e misturar na velocidade lenta ou misturar manualmente, até obter uma mistura homogênea. 2. Colocar em formas untadas ou forradas com papel, assar em forno lastro a uma temperatura de 190°C ou em forno turbo a uma temperatura de 150°C, durante 25 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 9,5kg de massa
(por embalagem de 5kg).

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, amido modificado, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, espessantes: goma guar e goma xantana, aromatizante

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E MILHO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 147			
Porção: 34 g (1 colher de sopa)			
	100 g**	34 g	%VD*
Valor energético (kcal)	355	132	7
Carboidratos (g)	42	25	8
Açúcares totais (g)	26	15	
Açúcares adicionados (g)	24	15	30
Proteínas (g)	5,5	1,6	3
Gorduras totais (g)	19	3,1	5
Gorduras saturadas (g)	4,7	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	223	117	6

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
**No alimento pronto para o consumo.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0630941489291

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Marron Escuro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.