



FICHA TÉCNICA

BOLO MOUSSE PAÇOCA 5KG FMAIS

RECEITA

5kg de mistura para bolo mousse paçoca
2,5 a 3 litros de leite
1,75kg de ovos inteiros ou 35 unidades

MODO DE PREPARO

1. Adicione o conteúdo do pacote de mistura para bolo mousse paçoca Fmais em um recipiente e misture em velocidade lenta durante 1 minuto na batedeira ou a mão.
2. Adicione os ovos e logo em seguida, o leite.
3. Com a batedeira ainda em velocidade lenta, bata por mais 1 minuto ou a mão por mais 3 minutos, até obter uma massa homogênea.
4. Despeje em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
5. Assar em temperatura de 180°C a 200°C por 30 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado. Sugestão: Adicione um pouco de água na assadeira, para obter um melhor resultado.

RENDIMENTO DA MASSA

Cerca de 20 bolos de 480g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, gordura vegetal, amido, farinha de amendoim, aromatizante, sal refinado, emulsificantes: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato monocálcico, fosfato de alumínio e sódio, espessante: goma xantana e conservante: propionato de cálcio, corante artificial caramelo (INS 150 a).

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 142 | | | |
| Porção: 35 g (2 colheres de sopa) | | | |
| | 100 g** | 35 g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 275 | 139 | 7 |
| Carboidratos (g) | 44 | 26 | 9 |
| Açúcares totais (g) | 31 | 18 | |
| Açúcares adicionados (g) | 29 | 18 | 36 |
| Proteínas (g) | 5 | 1,1 | 2 |
| Gorduras totais (g) | 10 | 4 | 6 |
| Gorduras saturadas (g) | 3,4 | 1,4 | 7 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0,6 | 0,4 | 2 |
| Sódio (mg) | 276 | 146 | 7 |

*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 Anunciato, 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



040141150189

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 | Caramelo |
| Odor | Característico |

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.