



FICHA TÉCNICA

BOLO MOUSSE PISTACHE 5KG FMAIS

RECEITA

5kg de mistura para bolo mousse pistache
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 pistache Fmais na batedeira e misture em velocidade lenta, durante 1 minuto.
2. Adicione os ovos e logo em seguida, o leite.
3. Com a batedeira ainda em velocidade lenta, bata por mais 1 minuto, ou 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: Asse em banho maria, 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, xerem de pistache, xerem de castanha de caju, sal refinado, aromatizante, 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, espessante: goma xantana, conservante: propionato de cálcio, corante artificial e corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, PISTACHE, CASTANHA DE CAJU, LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, 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 (1 colher de sopa)			
	100 g**	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	275	136	7
Carboidratos (g)	45	26	9
Açúcares totais (g)	31	18	
Açúcares adicionados (g)	29	17	34
Proteínas (g)	4,7	0,8	2
Gorduras totais (g)	9,1	3,5	5
Gorduras saturadas (g)	3,5	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	262	135	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 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



0040141149978

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	Verde
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.