



FICHA TÉCNICA

BOLO NEGA MALUCA 2KG FMAIS

RECEITA

2kg de mistura para bolo nega maluca
800g de ovo
600ml de água
400ml 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. 3,8kg de massa
(por embalagem de 2kg).

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, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 58			
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



0630941489321

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	Marrom Escuro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.