



FICHA TÉCNICA

BOMBA E CAROLINA 2KG FMAIS

RECEITA

500g de mistura para bomba e carolina
400g de ovos
375ml de água
375ml de óleo

MODO DE PREPARO

1. Coloque a mistura de bomba e carolina, e o óleo na batedeira em velocidade média, adicione os ovos, logo em seguida a água, sem mudar a velocidade.
2. Bater por 5 minutos em velocidade alta, até alisar a massa. Com auxílio da manga, pingar a massa nas assadeiras previamente untadas e leve imediatamente ao forno.
3. Fomear a 150°C em forno turbo, por aproximadamente 25 minutos ou 180°C em forno lastro, por aproximadamente 25 a 30 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 60 bombas de 25g
(Por embalagem de 2kg)

INGREDIENTES

Amido de milho, farinha de arroz, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, ovo em pó, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico, e sal.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, OVOS, SOJA, PODE CONTER AMENDOIM, DERIVADOS DE LEITE, CENTEIO, AVEIA, CEVADA.

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 166			
Porção: 12 g (1 colher de sopa)			
	100 g**	12 g	%VD*
Valor energético (kcal)	357	47	2
Carboidratos (g)	23	9,1	3
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,6	1	2
Gorduras totais (g)	27	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	4,8	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	163	52	3

*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 Annunziato, 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



0630941489352

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	Branco
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.