



FICHA TÉCNICA

CAKE CENOURA 2KG FMAIS

RECEITA

2kg de mistura para cake cenoura
800g de ovo
600ml de água
400ml de óleo

MODO DE PREPARO

- Colocar todos os ingredientes em um recipiente e misturar manualmente, até obter uma mistura homogênea.
- Colocar em formas untadas ou forradas com papel, assar em forno lastro a uma temperatura de 180°C ou em forno turbo a uma temperatura de 140°C, durante 25 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aproximadamente 54 unidades de 70g
(Por embalagem de 2kg)

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de cenoura, gordura vegetal, leite em pó, amido, sal refinado, aromatizante, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico, corante natural urucum, conservante: propionato de cálcio, espessantes: goma guar e goma xantana.

ALERGÊNICOS

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

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 57			
Porção: 35 g (1 + 1/2 colher de sopa)			
	100 g**	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	355	134	7
Carboidratos (g)	42	26	9
Açúcares totais (g)	27	16	
Açúcares adicionados (g)	23	14	28
Proteínas (g)	5,9	1,9	4
Gorduras totais (g)	19	3	5
Gorduras saturadas (g)	4,5	1,2	6
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,6	2
Sódio (mg)	239	128	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 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



0619205565216

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	Laranja
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.