



FICHA TÉCNICA

CAKE RED VELVET 2KG FMAIS

RECEITA

2kg de mistura para cake red velvet
800g de ovo
400ml 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 50 unidades de 70g
(Por embalagem de 2kg)

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, leite em pó integral, amido, sal refinado, cacau e corante vermelho 40. Fermento Químico: bicarbonato de sódio E 500ii, Pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), Fosfato monocálcico (INS 341i). Espessantes: goma guar e goma xantana. Conservante: Propionato de cálcio E 282.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 33
Porção: 60 g (1 fatia)

	100 g**	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	334	235	12
Carboidratos (g)	31	47	16
Açúcares totais (g)	16	25	
Açúcares adicionados (g)	15	24	48
Proteínas (g)	5,5	2,5	5
Gorduras totais (g)	21	4,2	6
Gorduras saturadas (g)	4,7	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,4	0,6	2
Sódio (mg)	222	285	14

*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



0619205565346

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	Vermelho
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.