



FICHA TÉCNICA

CAKETONE 2KG FMAIS

RECEITA

2kg de mistura para caketone
800g de ovo
400ml de água
400ml de óleo
300g de frutas cristalizadas
200g de uva passas

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura, o ovo, a água e o óleo em um recipiente e misturar manualmente. Acrescentar por último as frutas cristalizadas e uva passas.
2. 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

Aprox. 58 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, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico, espessantes: goma guar e goma xantana, conservante: propionato de cálcio, aromatizante, corante natural urucum.

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)	342	235	12
Carboidratos (g)	47	47	16
Açúcares totais (g)	24	26	
Açúcares adicionados (g)	20	25	50
Proteínas (g)	4,7	2,6	5
Gorduras totais (g)	15	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	3,8	2	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,6	0,6	2
Sódio (mg)	264	294	15

*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 Atílio Silvano Sorocaba/SP -
CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0619205565223

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	Amarelo Claro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.