



FICHA TÉCNICA

BOLO MOUSSE BRIGADEIRO 5KG FMAIS

RECEITA

5kg de mistura para bolo mousse brigadeiro
2,5 a 3 litros de leite
1,75kg de ovos inteiros ou 35 unidades

MODO DE PREPARO

1. Adicione o conteúdo do pacote de mistura para bolo mousse brigadeiro Fmais em um recipiente e misture em velocidade lenta durante 1 minuto na batedeira ou a mão.
2. Adicione os ovos e logo em seguida, o leite.
3. Com a batedeira ainda em velocidade lenta, bata por mais 1 minuto ou a mão por mais 3 minutos, até obter uma massa homogênea.
4. Despeje em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
5. Assar em temperatura de 180°C a 200°C por 30 a 45 minutos ou até que o bolo esteja assado. Sugestão: Asse em banho maria, para obter um melhor resultado.

RENDIMENTO DA MASSA

Cerca de 20 bolos de 480g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, creme de milho, amido, cacau em pó, granulado crocante, aromatizante, sal refinado, emulsificantes: ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoleato de polioxietileno (20) sorbitana, fermento químico: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, fosfato de alumínio e sódio e fosfato monocalcico, conservante: propionato de cálcio, espessante: goma xantana.

ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO, LEITE, OVOS E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 142			
Porção: 35 g (2 colheres de sopa)			
	100 g*	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	274	136	7
Carboidratos (g)	46	26	9
Açúcares totais (g)	32	18	
Açúcares adicionados (g)	30	18	36
Proteínas (g)	5	0,9	2
Gorduras totais (g)	8,6	3,3	5
Gorduras saturadas (g)	3,5	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,6	2
Sódio (mg)	259	134	7

*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



0074468756281

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 5kg.