

# Bolo De Fubá

Zeelandia Bolo De Fuba

4740

O Zeelandia Bolo de Fubá produz bolos com o sabor especial de um bolo de fubá caseiro, mantendo a umidade característica das receitas tradicionais.

## Vantagens

- Possui um sabor marcante de fubá e um toque de erva-doce;
- Produz o verdadeiro bolo de fubá com 100% fubá, sem adição de farinha de trigo;
- Prático! Basta acrescentar os ingredientes da receita;
- Garante a padronização do produto final;
- Alto giro: o bolo de fubá é uma receita tradicional brasileira, tem uma grande aceitação e seu consumo é elevado;
- Além da receita tradicional, pode ser combinado com outros ingredientes como queijo e coco ralado.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Fubá
Função:	Mistura para o preparo de bolo de fubá.
Forma:	Pó. Amarelo.
Ingredientes:	Açúcar farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico amido modificado mistura láctea de soro de leite e gordura de palma erva-doce sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Bolo de Fubá, 400 ml de água, 400 g de ovos e 180 g de óleo na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade baixa por aprox 3 min Colocar 650 g em cada forma redonda com furo central (19 x 6 cm) previamente untada Fornear a 170°C por aprox 50 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	6
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	382	19
V. Energético (kJ)	1603 kJ	19
Carboidratos (g)	86	29
Proteínas (g)	3.3	7
Fibra Alimentar (g)	3.0	12
Sódio (mg)	218	9
Açúcares totais (g)	51	
Aç adicionados (g)	49	98
Gorduras totais (g)	2.7	4
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0.4	20