

Zeelandia Bolo De Doce De Leite

8451

O Zeelandia Bolo de Doce de Leite produz bolos macios e saborosos. Doce de leite é um sabor tradicional de grande aceitação e de elevado consumo em todas as regiões do Brasil.

Vantagens

- Sabor suave e marcante de doce de leite, uma paixão dos brasileiros;
- Alto giro: O Doce de Leite é uma sobremesa tradicional brasileira, tendo uma grande aceitação. Além disso, o seu consumo é elevado em todas as regiões do país;
- Sua cor diferenciada se destaca no ponto de venda;
- Produto único: Nenhuma receita artesanal encontrada se compara ao sabor de doce de leite e a cor caramelizada;
- Versátil! Pode ser consumido no café da tarde ou então, confeitado e recheado para consumo em eventos comemorativos;
- Produz bolos cremosos com textura fina e homogênea;
- Equilíbrio perfeito entre maciez e umidade;
- Pode ser comercializado em diversos formatos, como bolos redondos, tabuleiros, tiras e monoporções;
- A combinação do produto com frutas (maçã, banana, damasco), frutos secos e recheios como chocolate e caramelo valorizam e dão um sabor ainda mais único à receita.



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Bolo Sabor Doce De Leite
Função	Mistura para o preparo de bolo sabor doce de leite.
Forma	Pó. Marrom claro.
Ingredientes	Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal modificada, leite em pó, amido modificado, cacau em pó, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, extrato de malte e sal refinado iodado.
Contém	Estabilizantes INS475 e INS433, emulsificante INS471, fermentos químicos INS500ii, INS541i e INS341i, aromatizante, conservante INS282 e corante INS160a. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> e <i>Zea Mays</i> .
Modo de Preparo	Colocar 2 kg do Zeelandia Bolo de Doce de Leite, 800 g de ovos e 800 ml de leite na batedeira. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox. 1 min.. Utilizar batedor tipo raquete. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aprox. 3 min.. Colocar 600 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm x 8 cm) previamente untada. Fornear a 170°C por aprox. 55 min. em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês. Desenformar. Esfriar.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, AVELÃS, CASTANHA DO PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
Dosagem	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 10 kg de produto e bula.
Paletização Lastro	17
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	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448084516

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	425 kcal	21
V. Energético (kJ)	1784 kJ	21
Carboidratos (g)	76 g	25
Proteínas (g)	4.2 g	6
Gord. Totais (g)	11 g	21
Gord. Saturadas (g)	5.0 g	23
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.4 g	6
Sódio (mg)	294 mg	12

Receituário



Bolo Cajuana

2244



Bolo Cappuccino

1974



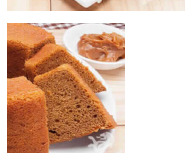
Bolo Churros

1975



Bolo Cuca De Doce De Leite Com Maçã

1893



Bolo De Doce De Leite (Receita Principal)

1889



Bolo De Doce De Leite Com Banana

1894



Bolo De Doce De Leite E Amendoim

1895



Bolo Pudim De Leite Em Pó

2029



Bolo Pudim Doce De Leite

2030



Cake Paçoca

2141



Cupcake Churros De Doce De Leite

2250



Cupcake De Doce De Leite

1896



Fatias De Doce De Leite Com Recheio De Chocolate

1903