

Bolo De Aipim

Zeelandia Bolo De Aipim

5100

O Zeelandia Bolo de Aipim produz bolos cremosos, gostosos e com o autêntico sabor brasileiro.

Vantagens

- Prático! Basta acrescentar os ingredientes da receita, não é necessário descascar e ralar o aipim;
- Produz bolos cremosos com textura fina e homogênea;
- Versátil! Quando preparado em banho-maria resulta em um bolo ainda mais cremoso.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Aipim
Função:	Mistura para o preparo de bolo de aipim.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelado.
Ingredientes:	Açúcar farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada amido modificado farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico composto lácteo fécula de mandioca e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Colocar 2 kg de Bolo de Aipim na batedeira e misturar até homogeneizar Utilizar batedor tipo raquete Adicionar 700 g de ovos, 1,2 L de leite e 120 g de coco ralado e bater em velocidade média por aprox 2 min Colocar 780 g em cada forma redonda com furo central (19 x 6 cm) previamente untada Fornear a 160°C por aprox 50 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, ÇEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÂS, 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.
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:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	441	22
V. Energético (kJ)	1878 kJ	22
Carboidratos (g)	82	27
Proteínas (g)	1.7	3
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	126	5
Açúcares totais (g)	58	
Aç adicionados (g)	58	116
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	5.2	26
Gorduras trans (g)	0.3	15