

Bolo De Cenoura

Zeelandia Bolo De Cenoura

5118

O Zeelandia Bolo de Cenoura produz saborosos bolos caseiros, úmidos e muito macios. O típico bolo da vovó.

Vantagens

- Prático e rápido! Basta adicionar os ingredientes da receita, não é necessário ralar a cenoura;
- Sua coloração atrativa faz com que se destaque entre os outros bolos no balcão;
- Garante a qualidade e padronização do produto final;
- Assim como as receitas artesanais, pode ser decorado com qualquer cobertura de chocolate.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Cenoura
Função:	Mistura para preparo de bolo de cenoura.
Forma:	Pó. Alaranjado.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico cenoura desidratada em pó sal refinado iodado e cúrcuma.
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Bolo de Cenoura, 350 ml de água, 350 g de ovos e 250 g de óleo na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade alta por aprox 3 min Colocar 1,85 kg em cada forma retangular tipo tabuleiro (38 x 26 x 5 cm) previamente untada Fornear a 170°C por aprox 50 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
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:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448051181

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	365	18
V. Energético (kJ)	1531 kJ	18
Carboidratos (g)	86	29
Proteínas (g)	4.4	9
Fibra Alimentar (g)	2.1	8
Sódio (mg)	276	12
Açúcares totais (g)	56	
Aç adicionados (g)	54	108
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0