Prime Cake 10

Zeelandia Prime Cake 10

8982

O Zeelandia Prime Cake preza pela qualidade e atende com maestria um importante conceito de confeitaria, a obtenção de inúmeras variações a partir de uma rápida e fácil receita-base, sustentando coberturas como cremes, frutas e outras decorações. A mistura é versátil e permite diversificar a vitrine com diversas receitas.

Vantagens

- Faz bolos com as características dos artesanais por meio de um processo prático que facilita o dia a dia dos confeiteiros;
- Macio: Textura leve e macia que mantém a umidade por mais tempo e não esfarela;
- Versátil: Ideal para a produção de cakes, bolos, tortas, pudins-cakes, mono-porções e cupcakes. É possível diversificar a vitrine, a partir de um único produto;
- Combina com tudo! Sua massa permite a adição de recheios, frutas cristalizadas, gotas de chocolate, uvas-passa e pedaços de frutas, distribuindo-os de forma homogênea, sem afundar.
- Também sustenta coberturas como cremes e frutas e possibilita a variação de sabor, acrescentando chocolate, sucos e aromas.

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Neutra Para Preparo De Bolo
Função:	Mistura neutra para o preparo de bolo.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico amido modificado sal refinado iodado mistura láctea de soro de leite e gordura de palma
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Prime Cake, 800 g de ovos, 500 g de óleo e 500 ml de leite na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média por aprox 5 min Colocar 450 g em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas Marcar o bolo utilizando uma espátula umedecida com óleo Fornear a 180°C por aprox 50 min em forno lastro Dica: Para o bolo com frutas, adicionar 900 g de frutas cristalizadas após o batimento
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AVELÃS 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 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.
Código de Barras:	7894448089825

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	366	18
V. Energético (kJ)	1539 kJ	18
Carboidratos (g)	85	28
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	1.2	5
Sódio (mg)	220	9
Açúcares totais (g)	51	
Aç adicionados (g)	50	100
Gorduras totais (g)	1.0	2
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0