

Bolo Choco Intense



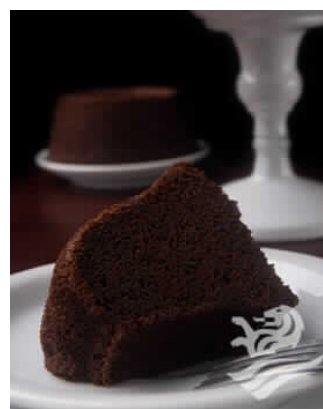
Zeelandia Bolo Choco Intense

9164

O Zeelandia Bolo Choco Intense traz a textura, maciez e sabor intenso de chocolate do bolo que já virou tradição em nosso país. Simplesmente delicioso!

Vantagens

- Prático! Basta adicionar leite, ovos e bater por aproximadamente 3 minutos e está pronto para assar.
- Macio! Com ótimo volume e umidade o produto mantém suas características por mais tempo que os bolos tradicionais.
- Saboroso! Sabor e aroma inconfundíveis de chocolate.
- Padronização da produção! Bolos sempre deliciosos e com as mesmas características.



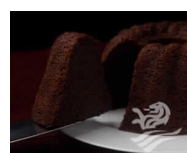
Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Bolo De Chocolate
Função	Mistura para o preparo de bolo de chocolate.
Forma	Pó gorduroso. Marrom.
Ingredientes	Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal modificada, cacau em pó, amido modificado, composto lácteo e sal refinado iodado.
Contém	Fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato ácido de alumínio e sódio e monofosfato de cálcio, conservante propionato de cálcio e aromatizante. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Modo de Preparo	Misturar 2 kg de Bolo Choco Intense, 800 ml de leite e 800 g de ovos na batedeira. Utilizar batedor tipo raquete. Bater em velocidade média por aprox 3 min. Colocar 900 g em cada forma retangular (27 x 17 x 4 cm) previamente untada. Fornear a 180°C por aprox 40 min em forno lastro.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, 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.
Paletização Lastro	14
Paletização Empilhamento	5
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	7894448091644

Tabela Nutricional

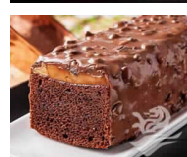
Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	438 kcal	22
V. Energético (kJ)	1838 kJ	22
Carboidratos (g)	69 g	23
Proteínas (g)	4.4 g	6
Gord. Totais (g)	16 g	30
Gord. Saturadas (g)	8.0 g	36
Gord. Trans (g)	0.6 g	**
Fibra Alimentar (g)	3.4 g	14
Sódio (mg)	306 mg	13

Receituário



Bolo Choco Intense (Receita Principal)

2332



Bolo Choco Intense Crocante

2340

Receituário



Bolo De Chocolate Pascal

2338



Bolo Na Casquinha

2125



Bolo Na Casquinha

2339



Bolo Palha Italiana

2337



Cupcake Chococo

2342



Naked Cake De Cenoura Com Chocolate

2341