

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 composto lácteo amido modificado e sal refinado iodado.
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, 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:	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.

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	425	21
V. Energético (kJ)	1797 kJ	21
Carboidratos (g)	69	23
Proteínas (g)	4.9	10
Fibra Alimentar (g)	3.5	14
Sódio (mg)	126	5
Açúcares totais (g)	48	
Aç adicionados (g)	46	92
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	6.5	33
Gorduras trans (g)	0.6	30