Prime Chococake 10

Zeelandia Prime Chococake

9253

O Zeelandia Prime ChocoCake 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, além de possuir um delicioso sabor e cor intensa de chocolate, permite fazer Red Velvet, um bolo de massa vermelha. 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 bolos, tortas, pudins-cakes, mono-porções e cupcakes, além do Red Velvet, um bolo de massa vermelha tradicional dos Estados Unidos. É possível diversificar a vitrine a partir de um único produto!;
- Sua massa permite a adição de gotas de chocolate, nozes, frutas cristalizadas, distribuindo-as de forma homogênea, sem afundar. Também sustenta coberturas como cremes, recheios forneáveis, farofa doce e frutas;
- Delicioso sabor e aroma de chocolate.
- Cor intensa, como pede um verdadeiro bolo de chocolate!

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Chocolate
Função:	Mistura para o preparo de bolo de chocolate.
Forma:	Pó. Marrom.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico amido modificado cacau em pó alfarroba em pó sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Prime ChocoCake, 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 forma de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untada Marcar o bolo utilizando uma espátula umedecida com óleo Fornear a 180°C por aprox 45 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
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:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448092535

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	357	18
Carboidratos (g)	82	27
Açúcares totais (g)	47	
Aç adicionados (g)	46	92
Proteínas (g)	5.2	10
Fibra Alimentar (g)	2.8	11
Sódio (mg)	95	4
Gorduras totais (g)	1.3	2
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0