

# Cake Laranja

Zeelandia Cake Laranja

9270

O Zeelandia Cake Laranja produz bolos macios e saborosos, com pedaços de laranja.

## Vantagens

- Primeira mistura do mercado com pedaços de laranja!
- Prático! Basta acrescentar os ingredientes da receita, não é necessário descascar e cortar laranjas;
- Garante a padronização do produto final;
- Sabor, coloração e aroma diferenciados e atrativos;
- Bolo leve e saboroso, ideal para o café da manhã ou chá da tarde;
- O Cake Laranja é um bolo clássico, muito consumido em todo o país;
- Pode ser recheado com chocolate, creme branco, leite condensado, entre outros;
- Pode ser comercializado em diversos formatos, incluindo em tiras.
- Sua massa permite a adição de recheios, frutas cristalizadas e gotas de chocolate, distribuindo-os de forma homogênea, sem afundar.
- Também sustenta coberturas como cremes e frutas.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Laranja
Função:	Mistura para o preparo de bolo de laranja.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelo.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada amido modificado grânulos de laranja e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Cake Laranja, 800 ml de leite e 800 g de ovos na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média por aprox 3 min Colocar 580 g em forma redonda com furo central (19 x 6 cm) previamente untada Fornear a 170°C por aprox 45 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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:	7894448092702

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	417	21
Carboidratos (g)	75	25
Açúcares totais (g)	46	
Aç adicionados (g)	45	90
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	112	5
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.8	24
Gorduras trans (g)	0	0