

Cake Tropical

Zeelandia Cake Tropical

9318

Cake leve e saboroso com o frescor das frutas Manga e Maracujá.

Vantagens

- O Cake Tropical apresenta sabores de frutas bastante apreciados no Brasil, seguindo a tendência de consumo de frutas tropicais, que possuem sabores marcantes e refrescantes.
- Contém as frutas Manga e Maracujá em sua formulação, trazendo o sabor do verão na medida certa.
- Muito rápido e prático! Não é necessário descascar a manga ou preparar o suco de maracujá para adicionar à massa.
- Alegre como o verão: Possui sabor, aroma e coloração diferenciados, o que o torna atrativo.
- Versátil: Produz bolos macios e saborosos, que permitem diversas variações de receitas deliciosas!
- Pode ser comercializado em diversos formatos, incluindo rocambole.
- Sua massa permite a adição de recheios, frutas cristalizadas e gotas de chocolates, distribuindo-os de forma homogênea, sem afundar.
- Sustenta coberturas, tais como cremes, frutas, recheio de chocolate, creme branco, leite condensado, entre outras.
- Garante a padronização do produto final.



Informação Nutricional

| | |
|---------------------------|---|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Bolo De Manga E Maracujá |
| Função: | Mistura para o preparo de bolo de manga e maracujá. |
| Forma: | Pó. Amarelo. |
| Ingredientes: | Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal amido modificado manga em pó maracujá em pó sal refinado iodado |
| Modo de Preparo: | Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto, 2 kg de Cake Tropical, 800 ml de leite e 800 g de ovos na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos 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 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 e 30 etiquetas. |
| 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: | 7894448093181 |

Tabela Nutricional

| | % VD (*) | |
|------------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal) | 407 | 20 |
| Carboidratos (g) | 78 | 26 |
| Açúcares totais (g) | 46 | |
| Aç adicionados (g) | 45 | 90 |
| Proteínas (g) | 3.8 | 8 |
| Gorduras totais (g) | 9.0 | 14 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.1 | 21 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.2 | 5 |
| Sódio (mg) | 110 | 5 |