

# 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 modificada amido modificado manga em pó maracujá em pó e 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, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CASTANHAS 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: 4 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