

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 adiconados (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