

Cake Banana

Zeelandia Cake Banana

9326

O Zeelandia Cake Banana produz cakes macios e saborosos, com pedaços de banana!

Vantagens

- Contém canela e pedaços de banana, uma fruta típica e muito consumida em todo o país;
- Alto giro: o bolo de banana é uma receita tradicional brasileira, tem uma grande aceitação e seu consumo é elevado em todas as regiões;
- Fácil, rápido e prático! Basta adicionar os ingredientes da receita, não é necessário descascar, cortar e acrescentar banana;
- Otimiza a produção;
- Garante a padronização do produto final: bolos úmidos e macios;
- Sabor, cor e aroma diferenciados e marcantes, característicos dos bolos caseiros;
- Proporciona maior validade do produto final;
- O sabor versátil da banana possibilita diversas combinações de ingredientes, como goiabada, chocolate, castanhas, nozes, aveia, mel, entre outros;
- Pode ser comercializado em diversos formatos, como monoporções, bolos redondos, tabuleiros e tiras.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo De Banana
Função:	Mistura para o preparo de bolo de banana.
Forma:	Pó. Marrom claro.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada amido modificado banana desidratada em flocos composto lácteo amido cacau em pó sal refinado iodado e canela em pó.
Modo de Preparo:	Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto, 2 kg de Cake Banana, 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, SOJA E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
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: 7894448093266

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	418	21
Carboidratos (g)	76	25
Açúcares totais (g)	46	
Aç adicionados (g)	43	86
Proteínas (g)	3.5	7
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0.4	20
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	141	6