

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:

4 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 |