

# Cake Doce De Leite

Zeelandia Cake Doce De Leite

9334

O Zeelandia Cake Doce de Leite produz bolos macios e saborosos, com o tradicional sabor de doce de leite.

## Vantagens

- Sabor marcante de doce de leite, uma paixão dos brasileiros;
- Alto giro: o doce de leite é uma sobremesa tradicional brasileira, com grande aceitação e consumo elevado em todas as regiões do país;
- Fácil, rápido e prático: basta adicionar leite e ovos à mistura e bater;
- Otimiza e padroniza a produção;
- Agrega valor ao ponto de venda;
- Sua cor caramelizada se destaca no ponto de venda;
- Equilíbrio perfeito entre cremosidade, maciez e umidade;
- Pode ser comercializado em diversos formatos, como bolos redondos, tabuleiros, tiras, cupcakes e monoporções;
- Versátil! Pode ser consumido no café da tarde ou então, confeitado e recheado para consumo em eventos comemorativos;
- Aceita diversas combinações: desde chocolate até frutas como a maçã e banana ou frutos secos como nozes, amêndoas, avelãs, amendoins, castanhas, entre outros;
- Sustenta coberturas como cremes e frutas.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Bolo Sabor Doce De Leite
Função:	Mistura para o preparo de bolo sabor doce de leite
Forma:	Pó Marrom Claro
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal amido modificado cacao em pó sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Colocar 2 kg do Zeelandia Cake de Doce de Leite, 800 g de ovos e 800 ml de leite na batedeira Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aprox 1 min  Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média (velocidade 2) por aprox 3 min  Colocar 580 g de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm x 8 cm) previamente untada Fornear a 170°C por aprox 50 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês Desenformar Esfriar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usado como base de cálculo da receita)
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010

Embalagem:	Caixa de papelão contendo 10kg 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 recomendada, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448093341

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	408	20
Carboidratos (g)	77	26
Açúcares totais (g)	47	
Aç adicionados (g)	46	92
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras totais (g)	9.3	14
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	72	3