Cake Cappuccino

Zeelandia Cake

9342

Cake leve e macio, com o marcante sabor de cappuccino.

Vantagens

- O Cake Cappuccino apresenta um equilibrado sabor de cappuccino, amplamente apreciado por consumidores de todo o mundo;
- Contém café em sua formulação, trazendo o sabor e aconchego do outono na medida certa;
- Fácil, rápido e prático: basta adicionar leite e ovos à mistura e bater;
- Otimiza a produção;
- Uma conveniente opção para trazer um sabor requintado sem abrir mão da praticidade;
- Possui sabor, cor e aroma diferenciados e marcantes, agregando valor ao ponto de venda;
- Versátil: produz bolos úmidos, macios e saborosos, que permitem diversas variações e combinações de receitas deliciosas;
- Sua massa permite a adição de ingredientes como recheios, frutas cristalizadas e gotas de chocolates, garantindo uma distribuição homogênea sem afundar;
- Sustenta coberturas como cremes, frutas, recheio de chocolate, creme branco, entre outras;
- Pode ser comercializado em diversos formatos, como bolo redondo, tabuleiro, tiras, cupcakes, monoporções, entre outros;
- Garante a padronização do produto final.

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Bolo Cappuccino
Função:	Mistura para o preparo de bolo cappuccino
Forma:	Pó. Marrom
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada amido modificado café solúvel cacau em pó e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto, 2 kg de Cake Cappuccino, 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% (usado 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 recomendada, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448093426

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	409	20
Carboidratos (g)	78	26
Açúcares totais (g)	46	
Aç adicionados (g)	46	92
Proteínas (g)	4.1	8
Gorduras totais (g)	9.3	14
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	73	3