

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 cacao em pó café solúvel 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, 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 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 recomendada, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448093426

Tabela Nutricional

| | % VD (*) | |
|------------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal) | 408 | 20 |
| Carboidratos (g) | 77 | 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) | 1.5 | 6 |
| Sódio (mg) | 73 | 3 |