

Cake Silvestre

Zeelandia Cake Silvestre

9385

Cake leve e macio, com o sabor marcante das frutas Amora e Morango.

Vantagens

- O Cake Silvestre apresenta sabores de frutas bastante apreciados no Brasil, atraindo consumidores que buscam produtos inovadores e autênticos;
- Contém as frutas Amora e Morango em sua formulação, trazendo o sabor da primavera na medida certa;
- Deixe sua vitrine ainda mais encantadora. Utilize as balas de gelatina que acompanham o produto para decorar as receitas;
- Fácil, rápido e prático: basta adicionar leite e ovos à mistura e bater;
- Otimiza a produção;
- Possui sabor, cor e aroma diferenciados e marcantes, agregando valor ao ponto de venda;
- Versátil: Produz bolos macios e saborosos, que permitem diversas variações de receitas deliciosas!
- Pode ser comercializado em diversos formatos, como bolo rocambole, tiras, cupcakes, monoporções, entre outros;
- Sua massa permite a adição de ingredientes como recheios, frutas cristalizadas e gotas de chocolates, garantindo uma distribuição homogênea sem afundar;
- Sustenta coberturas, tais como cremes, frutas, recheio de chocolate, creme branco, leite condensado, entre outras;
- Garante a padronização do produto final.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Bolo De Amora E Morango
Função:	Mistura para o preparo de bolo de amora e morango
Forma:	Pó. Rosa claro.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal amido modificado amora em pó morango em pó sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Cake Silvestre, 800 ml de leite e 800 g de ovos na batedeira em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos Fornar as formas para cupcakes com forminhas de papel número 0 (5 cm de diâmetro x 4 cm de altura) Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar aproximadamente 65 g de massa em cada forma Fornear a 170°C por aprox 35 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
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. Acompanha 500 g de decoração de frutinhas de bala de gelatina. Não separadamente.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	5
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. As balas de gelatina são sensíveis ao calor.
Validade:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448093853

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	408	20
Carboidratos (g)	78	26
Açúcares totais (g)	48	
Aç adicionados (g)	47	94
Proteínas (g)	3.7	7
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	4.2	21
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	72	3

Tabela Nutricional Secundária (Bala De Gelatina)

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	354	18
Carboidratos (g)	85	28
Açúcares totais (g)	67	
Aç adicionados (g)	67	134
Proteínas (g)	3.0	6
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	34	1