

Zeelandia Prime Cake

6890

O Zeelandia Prime Cake prima pela qualidade e atende a um novo conceito de confeitaria, a obtenção de inúmeras variações a partir de uma rápida e fácil receita-base.

Vantagens

- Faz bolos com as características dos artesanais por meio de um processo prático que facilita o dia a dia dos confeitadores;
- Macio: Textura leve e macia que mantém a umidade por mais tempo e não esfarela;
- Versátil: Ideal para a produção de bolos, tortas, pudins-cakes, mono-porções, madeleines e cupcakes. É possível diversificar a vitrine, a partir de um único produto;
- Combina com tudo! Sua massa permite a adição de recheios, frutas cristalizadas, gotas de chocolate, uvas-passa e pedaços de frutas, distribuindo-os de forma homogênea, sem afundar. Também sustenta coberturas como cremes e frutas e possibilita a variação de sabor, acrescentando chocolate, sucos e aromas.



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Neutra Para Preparo De Bolo
Função	Mistura neutra para o preparo de bolo.
Forma	Pó. Bege.
Ingredientes	Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido modificado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado e leite em pó.
Contém	Estabilizantes ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, emulsificantes mono e diglicerídios de ácidos graxos e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato ácido de alumínio e sódio e monofosfato de cálcio, conservante propionato de cálcio e aromatizante. Aromatizado artificialmente.
Modo de Preparo	Misturar 2 kg de Prime Cake, 800 g de ovos, 500 g de óleo e 500 ml de leite na batedeira. Utilizar batedor tipo raquete. Bater em velocidade média por aprox 5 min. Colocar 450 g em formas de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untadas. Marcar o bolo utilizando uma espátula umedecida com óleo. Forneir a 190°C por aprox 50 min em forno lastro. Dica: Para o bolo com frutas, adicionar 900 g de frutas cristalizadas após o batimento.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, 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 5 sacos plásticos de 2 kg de produto.
Paletização Lastro	11
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	17894448068902

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):	%VD*	
V. Energético (kcal)	371 kcal	19
V. Energético (kJ)	1559 kJ	19
Carboidratos (g)	86 g	29
Proteínas (g)	4.1 g	6
Gord. Totais (g)	1.3 g	2
Gord. Saturadas (g)	0.6 g	3
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.3 g	5
Sódio (mg)	351 mg	15

Receituário

Receituário



Bebezinho Prime Banana

1672



Bebezinho Prime Maçã

1676



Bolo Alfajor De Doce De Leite

2226



Bolo Cajuana

2244



Bolo Cuca Com Prime Cake

1687



Bolo De Natal

1685



Bolo De Rolo

1692



Bolo De Rolo De Banana

2200



Bolo Invertido De Abacaxi

1693



Bolo Maçã Do Amor

2228



Bolo Pão De Mel

1977



Carrot Cake

2123



Cheese Cake De Abacaxi Ao Vinho Tinto

2194



Cheese Cake De Abacaxi Com Hortelã

2195



Cubú Mineiro

2151



Curau Cake

1830



Fatias De Abacaxi Com Coco

2203



Frapê Prime Cake

1689



Pamix 10 - Prime Cake Tone

1669



Pamix 20 - Prime Cake Tone

1956



Pão De Ló Dark Prime

1691



Pão De Ló Prime

1683



Prime Bolo Inglês (Receita Principal)

1234

Receituário



Prime Cake Banana
1690



Prime Cake Páscoa
1688



Prime Cake Tapioca
1686



Prime Cake Xadrez
1684



Prime Cheese Cake
1675



Prime Cupcake De Laranja
1671



Prime Cupcake De Limão
1694



Prime Cupcake Romeu E Julieta
1678



Prime Madeleine
1674



Pudim Cake Capuccino
1681



Pudim Cake De Coco
1673



Pudim Prime Cake
1680



Rocambole De Frutas Vermelhas
2219



Torta Prime De Banana
1670



Torta Prime Genovesa
1682