

Prime Chococake F



Zeelandia Prime Chococake

7510

O Zeelandia Prime ChocoCake 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, com um delicioso sabor de chocolate!

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 e cupcakes, além do Red Velvet, um bolo de massa vermelha tradicional dos Estados Unidos. É possível diversificar a vitrine a partir de um único produto!;
- Sua massa permite a adição de gotas de chocolate, nozes, frutas cristalizadas, distribuindo-as de forma homogênea, sem afundar. Também sustenta coberturas como cremes, recheios forneáveis, farofa doce e frutas;
- Delicioso sabor e aroma de chocolate.



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Bolo De Chocolate
Função	Mistura para o preparo de bolo de chocolate.
Forma	Pó. Marrom.
Ingredientes	Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, amido modificado e sal refinado iodado.
Contém	Estabilizantes ésteres de ácidos graxos com poliglicerol e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fosfato ácido de alumínio e sódio e monofosfato de cálcio, conservante propionato de cálcio e aromatizantes. Aromatizado artificialmente.
Modo de Preparo	Misturar 2 kg de Prime ChocoCake, 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 460 g em forma de bolo inglês (20 x 10 x 6 cm) previamente untada. Marcar o bolo utilizando uma espátula umedecida com óleo. Fornear a 190°C por aprox 45 min em forno lastro.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, 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 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	17894448075108

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	360 kcal	18
V. Energético (kJ)	1510 kJ	18
Carboidratos (g)	82 g	27
Proteínas (g)	5.2 g	7
Gord. Totais (g)	1.5 g	3
Gord. Saturadas (g)	0.7 g	3
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	3.0 g	12
Sódio (mg)	269 mg	11

Receituário



Brigadeirão Cake

1665

Receituário



Cake Chococo

2135



Cake Mogador

1662



Cake Red Velvet

1661



Cheese Cake De Banana

1667



Cheese Cake De Frutas Vermelhas

2216



Chocobolo De Coração

2229



Choconana

2136



Fatias De Amendoim Com Cream Cheese

2202



Fatias De Frutas Vermelhas

2218



Luna De Cenoura Com Recheio De Chocolate

1904



Naked Cake Red Velvet

1992



Orange Cake

1663



Panetone Pó - Caketone De Chocolate

1994



Prime Bolo Inglês Chocolate (Receita Principal)

1433



Prime Cake Xadrez

1684



Prime Cupcake De Chocolate

1660



Pudim Cake De Laranja Com Chocolate

1668



Quindão Cake

1705