Prime Chococake F

Zeelandia Prime Chococake

7510

O Zeelandia Prime ChocoCake preza pela qualidade e atende com maestria um importante conceito de confeitaria, a obtenção de inúmeras variações a partir de uma rápida e fácil receita-base, com um delicioso sabor e cor intensa de chocolate!

Vantagens

- Faz bolos com as características dos artesanais por meio de um processo prático que facilita o dia a dia dos confeiteiros;
- 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.
- Cor intensa, como pede um verdadeiro bolo 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 sal refinado iodado
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 450 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 180°C por aprox 45 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, 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 843/2024.
Embalagem:	Caixa de papelão com 5 sacos plásticos de 2 kg de produto.
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.

Validade:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	17894448075108

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	357	18
V. Energético (kJ)	1510 kJ	18
Carboidratos (g)	82	27
Proteínas (g)	5.3	11
Fibra Alimentar (g)	2.9	12
Sódio (mg)	95	4
Açúcares totais (g)	46	
Aç adicionados (g)	46	92
Gorduras totais (g)	1.4	2
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0