



CAKE DE AIPIM

VISÃO GERAL

Mistura para preparo de cake aipim para confeitaria.

USO

Bolsa com 10 pacotes de 1kg.

INGREDIENTES

Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Dextrose, Composto Lácteo com Gordura Vegetal Sabor leite, Glúten, Sal, Antiumectantes Carbonato de Cálcio e Dióxido de Silício, Fermentos Químicos, Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio, Emulsificantes Mono, Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Estearoil-2-Lactil, Aromatizante, Conservador Sorbato de Potássio, Corante Sintético Idêntico ao Natural Beta-Caroteno, Melhorador de farinha ácido ascórbico, Estabilizantes Carboximetilcelulose Sódica, Goma Guar e Goma Xantana

EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
380080	1 kg	Bolsa com 10 pacotes	Bolsa de papel kraft e BOPP+PE.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Valor Energético (kcal)	126.00
Valor Energético (kJ)	529.00
Carboidratos (g)	28.00
Proteínas (g)	1.00
Gorduras Totais (g)	1.00
Gorduras Saturadas (g)	0.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	119.00

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Pré-Mistura	1.000
Água	0.300
Óleo	0.300
Ovos	0.300
Peso total:	1.900

DESCRIPTION

Colocar todos os ingredientes na batedeira, utilizar o batedor globo e bater em velocidade rápida. Colocar em formas previamente untadas com desmoldante 65. Assar a 170°C no forno de lastro, o tempo dependerá do tamanho do bolo.

DODATKOWE INFORMACJE

Porção de 35,1 g (3 1/2 colheres de sopa). Quantidade suficiente para preparar uma fatia de 60g.



ARMAZENAMENTO

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



VALIDADE

270 dias



TIPO

Pó



ALÉRGENOS

Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Contém Glúten, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Aveia e derivados, Contém Lactose



CATEGORIA

Cakes, Pré-Mistura para Confeitaria



MARCAS

Bakels