

Biscoito de Nata

Ingredientes

Açúcar, amido de milho, aroma natural de maracujá, bicarbonato de sódio, cúrcuma, farinha de trigo, leite em pó, maracujá desidratado em pó, monofosfato de cálcio, gordura vegetal hidrogenada e sal refinado.

Proporção de uso

Mix Biscoito de nata	1kg
Ovos	250g

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes na batedeira e misturar em velocidade lenta com batedor tipo leque, até obter uma massa lisa e homogênea. Cortar porções de massa do tamanho desejado, modelar e dispor em assadeiras untadas. Assar em forno de lastro a 160°C por aproximadamente 10 minutos. Retirar do forno antes que dourem.

Rendimento

Massa total	1.250kg
Corte sugerido	30g
Rendimento médio	~40 unidades.

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	100 kcal= 420kJ 5%
Carboidratos	20g 7%
Proteínas	0g 0%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	1g 4%
Gordura trans	0g 0%
Fibra Alimentar	0g 0%
Sódio	188mg 8%

Valores Diários com base em uma dieta 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. * Valores Diários não estabelecido.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Saco de 5kg	7898923401997
Caixas de 10kg	17898923401994
NCM	19012000

Produto Via Pane

Embalagem 10kg

Embalagem primária: pacote plástico azul (polietileno), fechamento com lacre azul.

Embalagem secundária: pacote plástico branco (polietileno), fechamento com seladora.

Empilhamento máx. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura