

## Bolo Cremoso de Aipim

### Ingredientes

Açúcar, amido de milho, farinha de trigo, fécula de mandioca, leite em pó, mandioca desidratada em pó, bicarbonato de sódio, monofosfato de cálcio e sal refinado.

### Proporção de uso

Bolo Cremoso de Aipim	1kg
Leite	600 ml
Coco Ralado	60g
Ovos	350g

### Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes da receita. Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 3, usando o batedor tipo globo. Colocar a massa nas formas untadas e levar ao forno por aproximadamente 50 minutos a 180°C.

### Rendimento

Massa total	2,1kg
Corte sugerido	400g
Rendimento médio	~5 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	435 kcal=1819 KJ 22%
Carboidratos	71g 24%
Proteínas	3g 4%
Colesterol	0g **%
Gorduras totais	16g 30%
Gorduras saturadas	2g 11%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0,3g 1%
Sódio	104mg 4%

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	7898923401799
Caixas de 10kg	17898923401796
NCM	19012000

Produto Via Pane

### Embalagem 5kg

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

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

### Caixa de Papelão 10kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 10kg - 10 de altura  
20kg - 5 de altura