

Bolo Cremoso de Mamão Papaia

Ingredientes

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

Proporção de uso

Mix de Mamão Papaia	1kg
Leite	350ml
Água	200g
Ovos	500g

Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes da receita. Misturar por aproximadamente 3 minutos, na velocidade alta, usando batedor tipo globo. Dispor em formas untadas e assar por aproximadamente 45 minutos a 180°C.

Rendimento

Massa total	2,05kg
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	337 kcal=1410 kJ 17%
Carboidratos	81g 27%
Proteínas	4g 5%
Colesterol	0g **%
Gorduras totais	1g 1%
Gorduras saturadas	0,1g 0,4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1g 4%
Sódio	22mg 1%

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	7898923401836
Caixas de 10kg	17898923401833
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