

Bolo de Chocolate Prestígio

Ingredientes

Açúcar, amido de milho, aroma natural de cacau, bicarbonato de sódio, cacau em pó, coco ralado, farinha de trigo, gordura vegetal de soja hidrogenada, leite em pó, monofosfato de cálcio, pirofosfato ácido de sódio e sal refinado.

Proporção de uso

Mix Bolo de Chocolate Prestígio	1kg
Leite	600ml
Ovos	350g
Coco Ralado	80g

Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes da receita. Misturar por aproximadamente 3 minutos, em velocidade alta, usando o batedor tipo globo. Dispor em formas untadas e levar ao forno na temperatura de 180°C, por aproximadamente 50 minutos.

Rendimento

Massa total	2.030kg
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	449 kcal=1879 KJ 22%
Carboidratos	70g 23%
Proteínas	4g 5%
Colesterol	0g **%
Gorduras totais	17g 31%
Gorduras saturadas	3g 12%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 11%
Sódio	90mg 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	7898923401812
Caixas de 10kg	17898923401819
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