



Bolo pão de Ló Chocolate

Ingredientes

Açúcar, farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, amido modificado, emulsificante, cacau e sal. **CONTÉM GLÚTEN** - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix Bolo Pão de Ló Chocolate 1kg
Ovos +/- 700g (+/- 14 ovos)
Água +/- 250 ml

Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar em velocidade baixa por alguns segundos até que a massa esteja homogênea. Mudar para a velocidade alta e bater por aproximadamente de 3 a 5 minutos. Colocar a massa nas fôrmas untadas e levar ao forno na temperatura de 180°C, por ~ 20 minutos.

Rendimento

Massa total 1950kg
Corte Sugerido 400g
Rendimento médio ~4 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	336 Kcal=1404KJ 17%
Carboidratos	77g 26%
Proteínas	4,6g 6%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	1,2g 2%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2,6g 10%
Sódio	315mg 13%

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

Pacote de 5kg 7898923401911
Caixas de 10kg 17898923401918
NCM 19012000

Produto Via Pane

Embalagem 10kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Empilhamento máx. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura