



## Bolo Ouro Chocolate

### Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, amido modificado, gordura vegetal low trans, leite em pó, farinha de linhaça, semente de linhaça e cacau em pó.

### Proporção de uso

Mix Bolo Ouro Chocolate	1kg
Ovos	500g
Leite	350ml
Água	250ml

### Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar em velocidade baixa por aproximadamente 2 minutos até que a massa esteja homogênea. Untar as formas e espalhar a linhaça no fundo da forma já untada. Acrescentar a massa. Levar para assar na temperatura 140°C por ~35 minutos.

### Rendimento

Massa total	2.100kg
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	467 Kcal=1956 KJ 23%
Carboidratos	77g 26%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	11g 20%
Gorduras saturadas	3g 12%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	11g 5%
Sódio	14mg 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

Pacotes de 5kg	7898923401973
Caixas de 10kg	17898923401970
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