

Bombas e Carolinas

Ingredientes

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

Proporção de uso

Mix Bombas e Carolinas	1kg
Ovos	20 un(+/-1kg)
Leite	800ml
Água	650ml

Modo de preparo

Colocar na batedeira o óleo a água e o Mix Bombas e Carolinas. Acrescentar aos poucos os ovos e deixar a massa bater até ficar bem misturada. Com o auxílio de uma manga de confeiteiro, pingar a massa nas assadeiras. Levar para assar em forno turbo a 140° graus ou em forno de lastro a 180°C, por ~35 minutos.

Rendimento

Massa total	3.400kg
Corte sugerido Bombas	100g
Rendimento médio	~34 unidades.
Corte sugerido Carolinas	20g
Rendimento médio	~170 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	246 kcal = 1028 KJ 12%
Carboidratos	52g 17%
Proteínas	7g 9%
Colesterol	0g **%
Gorduras totais	1g 1%
Gorduras saturadas	0g **%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1g 5%
Sódio	296mg 12%

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	7898923401997
Caixas de 10kg	1789892340199
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