

## CÓD. 10314 – MISTURA PARA BOLO ZERO AÇÚCAR SABOR BAUNILHA

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Baunilha Zero**, sem adição de açúcares, sem glúten, sem lactose, sem derivados de soja, sem corantes e sem conservantes.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, sorbitol, amido, maltodextrina, fermento químico: piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), espessante: (carboximetilcelulose), aromatizante, adoçante natural stévia, adoçante artificial sucralose e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração clara.

### MODO DE PREPARO

**300g Mistura para Bolo Baunilha Zero +  
3 ovos +  
150mL de água fria +  
3 colheres de sopa de óleo (30mL).**

Pré-aquecer o forno a temperatura média (180°C) por 10 minutos. Preparar a massa conforme o modo de preparo desejado (com ou sem lactose), bater em batedeira por 5 minutos. Despejar a massa em forma untada com óleo e assar em forno pré-aquecido de acordo com o tempo indicado na forma escolhida.



### RENDIMENTO

300g de pó que rende aproximadamente 620g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 300g.

### ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e abrigado da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias mantendo a embalagem sempre fechada.

### VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação.

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 33g (3 colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de 60g (1 fatia)		%VD(*)
Valor energético	107kcal = 451kJ	6
Carboidratos dos quais	27g	9
Açúcares ***	2,65g	**
Amido	2,75g	**
Polióis	10,4	**
Outros carboidratos	11,2g	**
Proteínas	1,1g	1
Gorduras totais	0,6g	1
Gorduras saturadas	0,1g	1
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0,8g	3
Sódio	92mg	4

(\*)% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
 \*\*Não possui um valor diário de referência especificado  
 \*\*\*Açúcares encontrados naturalmente nos ingredientes.

### RESPONSÁVEL TÉCNICO

Helio Oribka - Engenheiro de Alimentos  
 Número de Registro: 135564-4 CREA-SC  
 Data: 08/06/2021

## CÓD. 10310– MISTURA PARA BOLO ZERO AÇÚCAR SABOR CHOCOLATE

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Chocolate Zero**, sem adição de açúcares, sem glúten, sem lactose, sem derivados de soja, sem corantes e sem conservantes.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, sorbitol, cacau em pó, amido, maltodextrina, fermento químico: piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), espessante: (carboximetilcelulose), aromatizante, adoçante natural stévia, adoçante artificial sucralose e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração marrom escuro.

### MODO DE PREPARO

**300g Mistura para Bolo Chocolate Zero + 3 ovos + 150mL de água fria + 3 colheres de sopa de óleo (30mL).**

Pré-aquecer o forno a temperatura média (180°C) por 10 minutos. Preparar a massa conforme o modo de preparo desejado (com ou sem lactose), bater em batedeira por 5 minutos. Despejar a massa em forma untada com óleo e assar em forno pré-aquecido de acordo com o tempo indicado na forma escolhida.



### RENDIMENTO

300g de pó que rende aproximadamente 620g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 300g.

### ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e abrigado da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias mantendo a embalagem sempre fechada.

### VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação.

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 35g (3 colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de 60g		%VD(*)
Valor energético	108kcal = 451kJ	6
Carboidratos	24,8g	8
Proteínas	1,5g	2
Gorduras totais	0,5g	1
Gorduras saturadas	0,2g	1
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0,5g	2
Sódio	188mg	8
(*)% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
**Não possui um valor diário de referência especificado		

### RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Helio Oribka - Engenheiro de Alimentos**  
Número de Registro: 135564-4 CREA-SC  
Data: 18/11/2020