

10307 – MISTURA EM PÓ PARA NHOQUE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparar **NHOQUE**, sem gluten, sem lactose, sem derivados de soja, sem colorantes e conservantes.

INGREDIENTES

Farinha de arroz, flocos de batata, fécula de batata, maltodextrina, sal, emulsificante: (ésteres poliglicéridos de ácidos graxos, propilenglicol mono e diglicéridos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana, espesante: (carboximetilcelulose) e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

APARÊNCIA

Pó fino de cor amarelo claro.

PREPARAÇÃO

300g de Mistura para Nhoque + 2 ovos + 300mL de água fria (preferencialmente gelada) + 2 colheres de sopa de óleo (20mL).

Misturar o Mix para Nhoque KING MIX com os ingredientes mencionados acima e bater em batedeira por aproximadamente 3 minutos ou a mão até formar uma massa lisa e homogênea. Dividir a massa em porções e formas desejadas:

-Manual: untar as mãos com óleo, formar as bolinhas e colocá-las separadas para que não grudem entre elas.

-Nhoqueira: adicionar a massa preparada e formar as unidades diretamente sobre a água fervente.

-Manga para confeitaria: utilizar uma manga ou fazer uma cortando a ponta de um saco de plástico, cortando as unidades diretamente sobre a água fervendo.

Cozinhar os nhoques em 2L de água fervendo e retirar quando subirem a superfície.

RENDIMENTO

300g de Mix para Nhoque rende aproximadamente 750g de produto final (sem molho).

EMBALAGEM

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

VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação.

ARMAZENAMENTO

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 40g (4 colheres de sopa)		
(Quantidade para preparar 100g)		%VD(*)
Valor energético	140kcal = 590kJ	7
Carboidratos	31g	10
Proteínas	2,7g	4
Gorduras totais	0,25g	1
Gorduras saturadas	0,2g	1
Gorduras trans	0g	**
Fibras	0,9g	4
Sódio	335mg	14

(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**Não possui valor diário de referência específico

RESPONSÁVEL TÉCNICO

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

CÓD. 10308 – MISTURA PARA PIZZA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Pizza**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de soja, sem corantes e sem conservantes.

INGREDIENTES

Farinha de arroz, amido, fécula de mandioca, fibra de beterraba, fécula de batata, açúcar, fermento biológico, espessante: (carboximetilcelulose), emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), sal e aromatizante.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

APARÊNCIA

Pó fino de coloração clara.

MODO DE PREPARO

**400g Mistura para Pizza +
250mL de água morna (36°C) +
6 colheres de sopa de óleo.
RENDE 2 PIZZAS DE 30cm**

Misturar o mix para Pizza KING MIX com os ingredientes do modo de preparo e bater em batedeira por aproximadamente 3 minutos ou até formar uma massa lisa e homogênea. Dividir a massa em duas partes para pizzas de 30 cm ou em mais partes para preparar mini pizzas. Acondicionar a massa em formas untadas com óleo e modelar com as mãos, alisando a superfície da massa até preencher a forma escolhida. Deixar a massa descansar por aproximadamente 10 - 30 minutos e pré-assar em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10 - 12 minutos. Retirar do forno e rechear conforme a sua preferência. Voltar ao forno entre 5 - 10 minutos ou tempo suficiente para aquecer o recheio escolhido.

RENDIMENTO

400g de pó que rende 02 pizzas de aproximadamente 30cm de diâmetro.

EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 400g.

VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação

ARMAZENAMENTO

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

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 34g (3colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de 1 fatia (40g)		%VD(*)
Valor energético	118kcal = 397kJ	6
Carboidratos	28g	9
Proteínas	1,2g	2
Gorduras totais	0,3g	1
Gorduras saturadas	0,2g	1
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	1g	3
Sódio	221mg	9

(*)% 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: 10/04/2021

CÓD. 10311 - FICHA TÉCNICA MISTURA MULTIMIX

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA SEM GLÚTEN, sem lactose e sem derivados de soja, sem corantes, sem conservantes. Ideal para massas de coxinhas, rissoles, pastel, empadinha, orelha de gato, bolinhas de queijo, massas frescas como macarrão e lasanha dentre outras.

INGREDIENTES

Farinha de arroz, fécula de batata, amido, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), espessante: (carboximetilcelulose),

NÃO CONTÉM GLÚTEN

APARÊNCIA

Pó fino de coloração branca.

EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 500g

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 40g (4colheres de sopa)		
		%VD(*)
Valor energético	140kcal = 590kJ	7
Carboidratos	32g	10
Proteínas	2,4g	4
Gorduras totais	0,5g	1
Gorduras saturadas	0,2g	1
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0,6g	3
Sódio	20mg	1

(*)% 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