

## CÓD. 10301 – MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Chocolate**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de leite e soja, sem corantes e sem conservantes e gordura hidrogenada.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, açúcar, cacau em pó, amido, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), fermentos químicos: (piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio), maltodextrina, aromatizante, espessante: (carboximetilcelulose) e sal.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração marrom escuro.

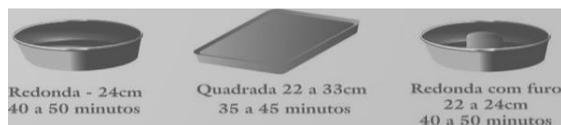
### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Bolo Chocolate + 3 ovos +**

**150mL de água fria +**

**2 colheres de sopa de óleo (20mL).**

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.



Redonda - 24cm  
40 a 50 minutos

Quadrada 22 a 33cm  
35 a 45 minutos

Redonda com furo  
22 a 24cm  
40 a 50 minutos

### RENDIMENTO

450g de pó que rende aproximadamente 760g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### 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                   | 130kcal = 547kJ | 7      |
| Carboidratos                       | 30g             | 10     |
| Proteínas                          | 1,5g            | 2      |
| Gorduras totais                    | 0,4g            | 1      |
| Gorduras saturadas                 | 0,7g            | 1      |
| Gordura trans                      | 0g              | **     |
| Fibra alimentar                    | 0,9g            | 3      |
| Sódio                              | 195mg           | 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

## CÓD. 10302– MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Laranja**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de leite e soja, sem corantes, sem conservantes e gordura hidrogenada.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, açúcar, amido, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), fermentos químicos: (piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio), maltodextrina, aromatizante, espessante: (carboximetilcelulose) e sal.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração marfim.

### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Bolo sabor Laranja +  
3 ovos +  
150mL de água fria +  
2 colheres de sopa de óleo (20mL).**

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.



Redonda - 24cm  
40 a 50 minutos

Quadrada 22 a 33cm  
35 a 45 minutos

Redonda com furo  
22 a 24cm  
40 a 50 minutos

### RENDIMENTO

450g de pó que rende aproximadamente 760g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### 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                   | 131kcal = 551kJ | 7      |
| Carboidratos                       | 30g             | 10     |
| Proteínas                          | 1,7g            | 2      |
| Gorduras totais                    | 0,5g            | 1      |
| Gorduras saturadas                 | 0,16            | 1      |
| Gordura trans                      | 0g              | **     |
| Fibra alimentar                    | 0,17g           | 0      |
| Sódio                              | 195mg           | 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

## CÓD. 10303 – MISTURA PARA BOLO SABOR COCO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Coco**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de leite e soja, sem corantes, sem conservantes e gordura hidrogenada.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, açúcar, amido, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), fermentos químicos: (piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio), maltodextrina, aromatizante, espessante: (carboximetilcelulose) e sal.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração marfim.

### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Bolo sabor Coco +  
3 ovos +  
150mL de água fria +  
2 colheres de sopa de óleo (20mL).**

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

450g de pó que rende aproximadamente 760g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### ARMAZENAMENTO

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                   | 131kcal = 551kJ | 7      |
| Carboidratos                       | 30g             | 10     |
| Proteínas                          | 1,7g            | 2      |
| Gorduras totais                    | 0,5g            | 1      |
| Gorduras saturadas                 | 0,16            | 1      |
| Gordura trans                      | 0g              | **     |
| Fibra alimentar                    | 0,17g           | 0      |
| Sódio                              | 195mg           | 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

## CÓD. 10304 – MISTURA PARA BOLO SABOR BAUNILHA

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Baunilha**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de leite e soja, sem corantes, sem conservantes e gordura hidrogenada

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, açúcar, amido, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), fermentos químicos: (piroácido fosfato de sódio e bicarbonato de sódio), maltodextrina, aromatizante, espessante: (carboximetilcelulose) e sal.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

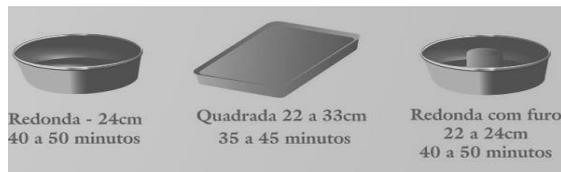
### APARÊNCIA

Pó fino de coloração marfim.

### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Bolo sabor Baunilha +  
3 ovos +  
150mL de água fria +  
2 colheres de sopa de óleo (20mL).**

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

450g de pó que rende aproximadamente 760g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### 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                   | 131kcal = 551kJ | 7      |
| Carboidratos                       | 30g             | 10     |
| Proteínas                          | 1,7g            | 2      |
| Gorduras totais                    | 0,5g            | 1      |
| Gorduras saturadas                 | 0,16            | 1      |
| Gordura trans                      | 0g              | **     |
| Fibra alimentar                    | 0,17g           | 0      |
| Sódio                              | 195mg           | 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: 18/11/20**

## CÓD. 10305 – MISTURA PARA BOLO SABOR MILHO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Bolo Sabor Milho**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de leite e soja, sem corantes, sem conservantes e gordura hidrogenada.

### INGREDIENTES

Açúcar, flocos de milho pré-cozido, farinha de arroz, fermento químico: (amido, 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), aromatizante e espessante: (carboximetilcelulose).

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

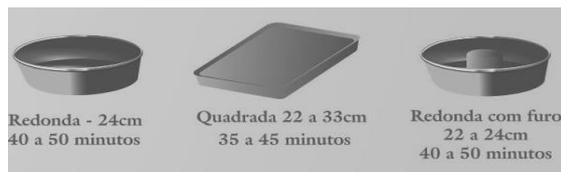
### APARÊNCIA

Pó fino de coloração amarela.

### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Bolo sabor Milho +  
3 ovos +  
200mL 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

450g de pó que rende aproximadamente 770g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### ARMAZENAMENTO

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                   | 128kcal = 538kJ | 7      |
| Carboidratos                       | 30g             | 10     |
| Proteínas                          | 1,3g            | 2      |
| Gorduras totais                    | 0,4g            | 1      |
| Gorduras saturadas                 | 0g              | 0      |
| Gordura trans                      | 0g              | **     |
| Fibra alimentar                    | 0,9g            | 3      |
| Sódio                              | 129mg           | 5      |

(\*)% 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