



### FICHA TÉCNICA

<b>Classificação</b>	Mistura para o Preparo de Bolo Integral com Cacau
<b>Nome do Produto</b>	Bolo Integral com Cacau
<b>Ingredientes</b>	Açúcar mascavo; farinha de trigo integral; amido de milho; aveia em flocos; cacau em pó; polidextrose; fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico; espessante goma xantana e edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (stevia). <b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E AVEIA. PODE CONTER CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.</b>
<b>Código Comercial</b>	BMC
<b>Poder Edulcorante</b>	Não aplicável
<b>Apresentação</b>	Pó de cor marrom escuro
<b>Modo de Preparo</b>	Coloque no liquidificador 4 ovos, 100ml de água, 100ml de óleo e o conteúdo da embalagem, bata no liquidificador ou batedeira por 3 minutos. Despeje a mistura em uma forma (redonda de 22cm de diâmetro com furo ou forma redonda de 24 cm de diâmetro ou forma retangular de 30cmx20cm), untada. Assar em forno preaquecido a temperatura de 180°C por aproximadamente 35 minutos. Se desejar preparar o bolo à mão, coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture por 5 minutos até obter uma massa homogenia.
<b>Embalagem</b>	Cartucho com 400g
<b>Prazo de Validade</b>	10 meses
<b>Registro no MS (Ministério da Saúde)</b>	Dispensado de registro segundo a Resolução RDC nº27 de 06 de agosto de 2010
<b>Condições de Armazenamento</b>	Deve ser armazenado em local seco e fresco
<b>Indicações</b>	Para todas as pessoas de qualquer idade.
<b>Informações Adicionais</b>	100% integral; fonte de fibras; adoçado com mascavo e stevia; pode ser feito com leite ou com água; sem lactose.

### Informação Nutricional

35g (2 1/2 colheres de sopa)\*\*

Quantidade por porção		(*)%VD
<b>Valor Calórico</b>	119kcal=500kj	6
<b>Carboidratos</b>	27g	9
<b>Proteínas</b>	2,0g	3
<b>Gorduras Totais</b>	0,5g	1
<b>Gorduras Saturadas</b>	0,1g	1
<b>Gorduras Trans</b>	0,0g	***
<b>Fibra Alimentar</b>	2,8g	11
<b>Sódio</b>	243mg	10

\*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400KJ. Seus Valores Diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* Quantidade suficiente para preparar 60g de bolo pronto. \*\*\*Valores diários não estabelecidos.



lightsweet®