



FICHA TÉCNICA

Classificação	Mistura para o Preparo de Bolo Integral com Frutas e Grãos
Nome do Produto	Bolo Integral com Frutas e Grãos
Ingredientes	Açúcar mascavo; farinha de trigo integral; amido de milho; mix de frutas e grãos (uvas passas, chia, quinoa e coco ralado); aveia em flocos; polidextrose; fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico; goma xantana e edulcorantes naturais glicosídeos de steviol (stevia). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E AVEIA. PODE CONTER CEVADA. CONTÉM GLÚTEN.
Código Comercial	BMFG
Poder Edulcorante	Não aplicável
Apresentação	Pó de cor marrom escuro
Modo de Preparo	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.
Embalagem	Cartucho com 400g
Prazo de Validade	10 meses
Registro no MS (Ministério da Saúde)	Dispensado de registro segundo a Resolução RDC nº27 de 06 de agosto de 2010
Condições de Armazenamento	Deve ser armazenado em local seco e fresco
Indicações	Para todas as pessoas de qualquer idade.
Informações Adicionais	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
Valor Calórico	118kcal=496kJ	6
Carboidratos	27g	9
Proteínas	1,7g	2
Gorduras Totais	0,4g	1
Gorduras Saturadas	0,0g	0
Gorduras Trans	0,0g	***
Fibra Alimentar	2,7g	11
Sódio	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®