
 Pantera cor.de.rosa Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda.	FICHA TÉCNICA Folhado de Amêndoa			
NOME DO PRODUTO: Folhado de Amêndoa.				
INGREDIENTES: ALERGÉNIOS: Glúten, soro de leite, leite em pó, ovo, amêndoa. MASSA: Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal, açúcar, levedura. ADITIVO: Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno. RECHEIO: Produto semi-completo em pó para creme pasteleiro, amêndoa, açúcar, farinha, margarina 100% vegetal, água. TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C. PRAZO DE VALIDADE: 1 ano.				
CARACTERÍSTICAS: Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato típico de croissant com aproximadamente 16 x 4 cm e 140 g de ou entre 30 a 35g peso no caso da miniatura, para consumir após preparação. Embalado em sacos de 40 unidades, e acondicionado em caixas de cartão. Após preparação, assume uma tonalidade dourada.				
CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE: Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si. Deixar descongelar aproximadamente 40 min. em estufa com temperatura de ± 40°C. Pincelar levemente com ovo batido. Levar ao forno à temperatura de 180°C, durante aproximadamente 18 min.. No caso de miniatura levar ao forno à temperatura de 180°C, durante 12 min.. Nota: os tempos de descongelação e cozedura poderão ter que ser ajustados ao tipo de equipamento utilizado. Não voltar a congelar após descongelação.				
CONSUMIDOR ALVO: Para consumo geral.				
Revisão n.º 01	Data: 07-03-2015	Elaborado: DQSA	Aprovado: Mário J. Nogueira Micael Nogueira	FT.1004