



Pantera Cor-de-Rosa
Massas Congeladas, Lda.

FICHA TÉCNICA

Bolo Rei de Chila



NOME DO PRODUTO: BOLO REI DE CHILA

INGREDIENTES:

ALERGÉNICOS: GLÚTEN, SORO DE LEITE, LEITE EM PÓ, OVO, AMÊNDOA, NOZ.

MASSA: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURAS VEGETAIS SIMPLES E HIDROGENADAS, SORO DE LEITE, LEITE EM PÓ, DEXTROSE, GLÚTEN DE TRIGO, OVO EM PÓ, OVOS, SAL, E420, E471, E472, E341, E160, E102, AMILASES. COCKTAIL DE BEBIDAS, ÁGUA, LEVEDURA.

Fruta sortida cristalizada, noz, amêndoa, sultanas, pinhão, chila.

ADITIVO: Glúten de trigo, soro de leite em pó, dextrose, amido, E170, E322, E472, E482, alfa amilase, ácido ascórbico, beta caroteno.

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: < -18° C.

PRAZO DE VALIDADE: 4 meses.

CARACTERÍSTICAS:

Produto ultracongelado, de cor amarelada, com formato cilíndrico, com aproximadamente 1Kg de peso, para consumir após preparação.

Embalado em sacos de 6 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.

Após preparação, assume uma tonalidade dourada, com formato irregular.

CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:

Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.

Deixar descongelar aproximadamente 30 min. em estufa com temperatura de $\pm 40^{\circ}\text{C}$, fazer uns cortes na massa e preencher com chila, manter mais 30 min. a levedar.

Levar ao forno à temperatura de 180°C , durante aproximadamente 25 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 2

Data: 16-03-2013

Elaborado: DQSA

Aprovado: Mário J. Nogueira
Micael Nogueira

FT.35