



|  |   |   |  |                |
|--|---|---|--|----------------|
|  <p><b>Pantera</b><br/>cor.de.rosa</p> <p><b>Pantera Cor-de-Rosa</b><br/><b>Massas Congeladas, Lda.</b></p>   | <p><b>FICHA TÉCNICA</b></p> <p><b>Folhado de Maçã</b></p> |  |  |                |
| <p><b>NOME DO PRODUTO:</b> Folhado de Maçã.</p> <p><b>INGREDIENTES:</b></p> <p><b>ALERGÉNIOS:</b> Glúten.</p> <p><b>MASSA:</b> Farinha, água, margarina 100% vegetal, sal.</p> <p><b>RECHEIO:</b> Maçã, açúcar (compota 100% natural).</p> <p><b>TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO:</b> &lt; -18° C.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> 1 ano.</p>  |   |   |  |                |
| <p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <p>Produto ultracongelado, de cor esbranquiçada, com formato “meia lua” e 130 g de peso, para consumir após preparação.</p> <p>Embalado em sacos de 50 unidades, e acondicionado em caixas de cartão.</p> <p>Após preparação, assume uma tonalidade dourada.</p>  |   |   |  |                |
| <p><b>CONSELHOS PARA PREPARAÇÃO NO CLIENTE:</b></p> <p>Retirar o produto da caixa e colocar no tabuleiro espaçados entre si.</p> <p>Pincelar levemente com ovo batido.</p> <p>Levar directamente ao forno à temperatura de 160°C, durante aproximadamente 23 min..</p> <p>Nota: o tempo de cozedura poderá ter que ser ajustado ao tipo de equipamento utilizado.</p> <p>Não voltar a congelar após descongelação.</p> |   |   |  |                |
| <p><b>CONSUMIDOR ALVO:</b></p> <p>Para consumo geral.</p>  |   |   |  |                |
| <p>Revisão n.º 1</p>   | <p>Data: 07-03-2015</p>                                   | <p>Elaborado: DQSA</p>  | <p>Aprovado: Mário J. Nogueira<br/>Micael Nogueira</p> | <p>FT.1006</p> |