



| | | | | |
|--|--|---|--|---------|
|  Pantera cor.de.rosa Pantera Cor-de-Rosa Massas Congeladas, Lda. | FICHA TÉCNICA Folhado de Coco |  | | |
| NOME DO PRODUTO: Folhado de Coco. | | | | |
| INGREDIENTES: ALERGÊNIOS: Glúten, soro de leite, leite em pó, ovo. 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, açúcar, água, côco. | | | | |
| 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, 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 da 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 Noqueira | FT.1008 |