

Descrições Gerais		
Descrição do Produto	Bolo de Profiteroles com Vinho do Porto	
Fabricado	Doceleia	
Ingredientes	Profiteroles (34%) [Massa 25%: OVO líquido pasteurizado, FARINHA TRIGO, óleos e gorduras vegetais, dextrose, emulsionantes (E471, E472a, E322), sal, antioxidantes (E304i, E307), estabilizador E420, aromas, emulsionante E322, corante E160a(ii), amido de TRIGO, regulador de acidez E330, levedante químico (E450i, E500ii), antiespumantes E900, antiaglomerante E500i, antioxidante E300, regulador de acidez E200; Recheio 75%: água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sólidos lácteos, PROTEÍNAS LÁCTEAS, LEITE desnatado, glucose, amido modificado, NATA, sorbitol, SORO de LEITE, dextrose, estabilizadores (E407, E405, E331, E460, E464, E466, E339, E415, E410), emulsionantes (E471, E435, E472a, E481), sal, albumina de OVO, aromas, conservantes E202, espessantes E401, corantes (E160a(ii), E171)], NATAS [água, gorduras vegetais hidrogenadas, açúcar, estabilizadores (E420ii, E463), PROTEÍNAS LÁCTEAS, emulsionantes (E472e, E322, E472b), sal, aromatizantes, corantes E160a], Brilho chocolate [chocolate em pó 40% (açúcar e cacau), xarope de glucose-frutose, água, açúcar, amido modificado, regulador de acidez E334, gelificante E440, conservante E202, aroma], Biscoito de chocolate [OVO líquido pasteurizado, FARINHA TRIGO, açúcar, óleo de girassol, cacau, preparado de cacau (açúcar, amido de MILHO cacau em pó, FARINHA TRIGO e aroma), água, LEITE em pó desnatado, impulsor (levedantes químicos: E450i, E500ii, E170i e amido de MILHO, regulador de acidez E516), E500 e emulsionante (emulsificantes (E471 e E477), propileno, E470a(i) e sal], Água, Calda de açúcar [água, açúcar, glucose], Creme Pasteleiro [açúcar, amido modificado, SORO de LEITE em pó, Dextrose, Corantes (E170, E100, E160a e E120), espessante E401, gordura vegetal hidrogenada, conservantes (E200 e E202), Reguladores de acidez (E450 e E339), PROTEÍNAS de LEITE, Aromas], Vinho do Porto (1%), Açúcar, Aroma Vinho do Porto.	
Principais Tratamentos	Ultracongelação	
Condições de Distribuição e Conservação	Contentor isotérmico com uma temperatura de -18°C Produto Embalado: Caixa de cartão Canelado	
Características Físicas		
Textura Cremosa e muito Humida		
Isenta de contaminações físicas gerais		
Peso Líquido: 1,300 kg		
Embalagem		
Embalagem Primária	Caixa de Plástico em PVC para uso alimentar	
Embalagem Secundária	Caixa de Cartão para uso alimentar	
Data de Validade	Congelado : 365 dias Após descongelação conservar entre 0° e 4°C e consumir no prazo de 4 dias	
Unidade de Venda	1 unidade	
Lote	Produtos Embalados: BPVP 14020	
	BPVP - Código do Produto Alimentar	
	020- Número Juliano	
	14 - Ano Correspondente	



Dimensões (caixa)		300x300x93
paletização	nºcaixas base	8
	nºcaixas altura	15
	caixas p/paleta	120
Rotulagem		
Alergêneos	Contem ovo, gluten, leite e pode conter derivado de leite e de soja. Pode conter vestígios de <u>sesamo e frutos de casca rija.</u>	
OGM's	Isento	
Irradiados	Isento	
Modo de Consumo		
Para uma melhor degustação do produto, consumi-lo à temperatura de refrigeração entre 0 e 4°C. Após descongelar, não voltar a congelar.		