

# BOLO DE ARROZ

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Produto completo em pó para o fabrico de Bolo de Arroz



# BAK PAST BOLO DE ARROZ



REF. PASBAC037

EMBALAGEM. 5KG

## BAK PAST BOLO DE ARROZ

Produto completo em pó para o fabrico de Bolo de Arroz.  
Com 15% de farinha de arroz, miolo fresco e saboroso.



### APLICAÇÃO

<b>BAK PAST BOLO DE ARROZ</b>	<b>1000g</b>
Água	500g
Óleo alimentar	300g



### PROCEDIMENTO

1. Juntar todos os ingredientes na cuba da batedeira.
2. Em velocidade média bater 4 a 5 minutos com raquete.
3. Para unidades de 60 g, cozer em forno lares a uma temperatura de 210 / 220°C durante ± 20 min.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO
- + SABOR TRADICIONAL

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

