



MARIA MOLE TIPO 2

A Maria Mole é uma tradicional sobremesa brasileira, de fácil aceitação e de baixo custo no preparo.

INGREDIENTES Açúcar, Gelatina em pó, Sal e Aromatizantes.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1 kg.

APÓS ABERTA EMBALAGEM: Manter bem fechada e consumir o produto no prazo máximo de 30 dias.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Dissolver o conteúdo da embalagem de 1kg em 4,125 litros de água fervente. Acrescentar 3,5kg de açúcar e bater em batedeira até adquirir consistência de suspiro (20 a 30 minutos). Despejar em uma forma untada com margarina e levar a geladeira até adquirir consistência.

RENDIMENTO: Em média 300 porções de cubo com 3 cm².

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 3,3 g**(1 colher de café)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	19 Kcal = 81 KJ	1 %
Carboidratos	3 g	1 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	–
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	6 mg	0 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção em cubo de 3 cm².

SUAS ANOTAÇÕES