



Muuglu2012 S.L.  
C.I.F. B-93234904

C/ Arquímedes 79, Nave 4  
29100 Coín, Málaga (ESPAÑA)

RGS N°: 26.014421/MA  
R.I.A: 29/41.276

Teléfono: +0034 951 265 112  
info@muuglu.com  
www.muuglu.com

N° Revisión:	0
Fecha:	16/10/2017
Página:	1 de 3

Ficha técnica	Data Sheet	Produkteigenschaften	Fiche d'identification	Características do produto
Easy Mix traditional cake 350 gramos	Easy Mix traditional cake 350 grams	Easy Mix traditional cake 350 Gramm	Easy Mix traditional cake 350 grammes	Easy Mix traditional cake 350 gramas
Preparado para bizcocho	Yellow sponge cake mix	Mix für Rührkuchen	Mélange pour gâteau	Mix para bolo húmido



## Easy Mix traditional cake 350 grs.



Ingredientes:	Ingredients:	Zutaten:	Ingrediénts:	Ingredientes:
Harina de maíz, azúcar integral de caña, harina de arroz, gasificante (bicarbonato sódico, ácido cítrico, carbonato cálcico), sal.	Corn flour, cane sugar, rice flour, raising agent (sodium bicarbonate, citric acid, calcium carbonate), salt.	Maismehl, brauner Zucker, Reismehl, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat, Zitronensäure, Kalziumkarbonat), Salz.	Farine de maïs, cassonade, farine de riz, poudre à lever (bicarbonate de sodium, acide citrique, carbonate de calcium), sel.	Farinha de milho, açúcar mascavado, farinha de arroz, levedante (bicarbonato de sódio, ácido cítrico, carbonato de cálcio), sal.

Declaración nutricional por 100 g. Nutrition declaration per 100g. Nährwertdeklaration pro 100 g. Déclaration nutritionnelle pour 100 g. Declaração nutricional por 100g.	Mix seco Dry mix Trockenprodukt Produit sec Produto seco	Mix elaborado As prepared mix Zubereitete Produkt Produit élaboré Produto elaborado
- Valor energético / Energy value / Energiewert / Valeur énergétique / Energia:	1530 KJ 365 kcal	1460 KJ 349 kcal
- Grasas / Fats / Fett / Graisses / Lípidos: - de las cuales grasas saturadas / of which saturated fats / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés / dos quais ácidos gordos saturados:	0,65 g 0,07 g	12,9 g 3,5 g
- Hidratos de carbono / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides / Hidratos de carbono: - de los cuales azúcar / of which sugars / davon Zucker / dont sucres / dos quais açúcares:	85,2 g 43,9 g	56 g 28 g
- Proteínas / Proteins / Protein / Protéines / Proteínas:	3,45 g	1,9 g
Sal / Salt / Salz / Sel / Sal:	0,85 g	0,7 g

Conservación:	Conservation:	Erhaltung:	Conservation:	Conservação:
En lugar seco, fresco y preservado de la luz solar	In a dry, cool, and protected from the sunlight place	Trocken, kühl und vor Sonnenlicht geschützt lagern	Dans un endroit sec, frais et protégé de lumière du soleil	Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar
Caducidad:	Expiration:	Verfallsdatum:	Expiration:	Validade:
12 meses / 365 días	12 months / 365 days	12 Monate / 365 Tage	12 mois / 365 jours	12 meses / 365 dias

Envases / Peso neto:	Packaging / Net Weight:	Verpackung / Nettogewicht:	l'Emballage / Poids net:	Embalagem / Peso líquido:
Preparado para bizcocho 350 gramos (el envase incluye un molde desechable para horneado)	Yellow sponge cake mix 350 grams (included single-use baking mould)	Mix für Rührkuchen 350 Gramm (Papier-Backform in der Packung)	Mélange pour gâteau 350 grammes (L'emballage porte une moule pur gâteau jetable)	Mix para bolo húmido 350 gramas (A embalagem contém um molde de bolo descartável)



Muuglu2012 S.L.  
C.I.F. B-93234904

C/ Arquímedes 79, Nave 4  
29100 Coín, Málaga (ESPAÑA)

RGS N°: 26.014421/MA  
R.I.A: 29/41.276

Teléfono: +0034 951 265 112  
info@muuglu.com  
www.muuglu.com

Nº Revisión:	0
Fecha:	16/10/2017
Página:	2 de 3

Ficha técnica	Data Sheet	Produkteigenschaften	Fiche d'identification	Características do produto
Easy Mix traditional cake 350 gramos	Easy Mix traditional cake 350 grams	Easy Mix traditional cake 350 Gramm	Easy Mix traditional cake 350 grammes	Easy Mix traditional cake 350 gramas
Preparado para bizcocho	Yellow sponge cake mix	Mix für Rührkuchen	Mélange pour gâteau	Mix para bolo húmido



8 437013 910415

## Easy Mix traditional cake 350 grs.



Elaboración del preparado para bizcocho:	Cooking Instruction:	Zubereitung:	Préparation pour gâteau:	Instruções de preparação para Bolo Húmido:
<p>1. Verter el contenido del pack "Easy Mix" en un recipiente seco, añadir 200 ml de agua, 60 ml de aceite y mezclar con una varilla o batidora eléctrica hasta obtener una masa suave y homogénea.</p> <p><i>Sugerencia: puedes añadir ralladura de limón y una pizca de canela en polvo.</i></p> <p>2. Verter la masa directamente en el molde facilitado (no necesita engrasar).</p> <p>Elige un tipo de cocción:</p> <p>Microondas: Potencia 700-800 W, cocción durante 5 minutos a máxima potencia. No tapar.</p> <p>Horno: Precalentar a 180°C / 350 °F cocción durante 35-40 minutos.</p> <p><i>Sugerencia: deje enfriar y desmolde. Si lo desea puede decorar su bizcocho espolvoreando azúcar glass, canela y/o ralladura de limón por encima.</i></p>	<p>1. Pour the entire content "Easy Mix" into a dry mixing bowl, add 200 ml / 6,76 oz of water, 60 ml / 2,02 oz of vegetable oil and mix on low speed with an mixer or a whisk until creamy.</p> <p><i>Suggestion: add grated lemon rind and cinnamon.</i></p> <p>2. Pour the mixture into the baking tin.</p> <p>Choose the option to cook:</p> <p>Microwave: Power 700 - 800 W, cooking for five minutes at maximum power. Do not cover.</p> <p>Oven: Preheat the oven to 180°C / 350 °F, bake for 35 to 45 minutes.</p> <p><i>Suggestion: allow to cool and remove from the baking tin. If you want, you can sprinkle with icing sugar, cinnamon and grated lemon rind to decorate.</i></p>	<p>1. Inhalt der "Easy Mix" Packung in eine trockene Rührschüssel geben, 200 ml Wasser und 60 ml Öl hinzufügen und mit einem elektrischen Mixer oder Rührstab zu einem glatten Teig verarbeiten.</p> <p><i>Tipp: Sie können Zitronenschale und eine Prise Zimtpulver hinzufügen.</i></p> <p>2. Teig in die Form füllen (einfetten nicht notwendig).</p> <p>Wählen Sie die Zubereitungsart:</p> <p>Mikrowelle: Leistung 700-800 W, Bei höchster Stufe 5 Minuten kochen. Nicht abdecken.</p> <p>Backofen: Vorheizen auf 180 ° C / 350 ° F. Backzeit 35 - 40 Minuten.</p> <p><i>Tipp: Nach dem Backen Kuchen abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker, Zimt und / oder Zitronenschale dekorieren.</i></p>	<p>1. Verser le contenu du paquet "Easy Mix" dans un récipient sec, ajouter 200 ml d'eau, 60 ml d'huile et mélanger avec un crème agitateur cuisine ou une mélangeur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.</p> <p><i>Suggestion: vous pouvez ajouter du zeste de citron et une pincée de poudre de cannelle.</i></p> <p>2. Verser la pâte directement dans le moule fourni (il n'est pas nécessaire de graisser le moule).</p> <p>Vous choisissez le type de cuisson:</p> <p>Micro-ondes: alimentation 700-800 W, cuisson pendant 5 minutes à la puissance maximale. Ne pas couvrir.</p> <p>Four: Préchauffez à 180°C / 350 °F, cuisson pendant 35 à 40 minutes.</p> <p><i>Suggestion: laissez refroidir et démouler. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre glace, cannelle et/ou du citron sur le gâteau.</i></p>	<p>1. Coloque o conteúdo da embalagem "Easy Mix" num recipiente. Adicione 200 ml de água, 60 ml de óleo e misture até obter um creme homogéneo.</p> <p><i>Dica: Pode adicionar uma raspa de limão e uma pitada de canela em pó.</i></p> <p>2. Coloque a massa diretamente no molde fornecido (não é necessário untar).</p> <p>Escolha um tipo de cozedura:</p> <p>Microondas: Potência 700-800 W - Cozinhar por 5 minutos com a potência máxima. Não tapar.</p> <p>Forno: Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, durante cerca de 35-40 minutos.</p> <p><i>Dica: Desenforme depois de arrefecer. Se desejar, pode decorar o seu bolo polvilhando com açúcar em pó, canela e/ou rasas de limão.</i></p>



Muuglu2012 S.L.  
C.I.F. B-93234904

C/ Arquímedes 79, Nave 4  
29100 Coín, Málaga (ESPAÑA)

RGS N°: 26.014421/MA  
R.I.A: 29/41.276

Teléfono: +0034 951 265 112  
info@muuglu.com  
www.muuglu.com

Nº Revisión:	0
Fecha:	16/10/2017
Página:	3 de 3

Ficha técnica	Data Sheet	Produkteigenschaften	Fiche d'identification	Características do produto
Easy Mix traditional cake 350 gramos	Easy Mix traditional cake 350 grams	Easy Mix traditional cake 350 Gramm	Easy Mix traditional cake 350 grammes	Easy Mix traditional cake 350 gramas
Preparado para bizcocho	Yellow sponge cake mix	Mix für Rührkuchen	Mélange pour gâteau	Mix para bolo húmido



## Easy Mix traditional cake 350 grs.



Alérgenos (Reglamento UE 1169/2011)		Allergens (Regulation EU 1169/2011)		Allergene (VERORDNUNG EU Nr. 1169/2011)		Allergènes (Règlement UE 1169/2011)		Alergéneos (Regulamento Europeu 1169/2011)	
Gluten <10ppm		Gluten <10ppm		Gluten <10ppm		Gluten <10ppm		Glúten <10ppm	
Crustáceos		Crustaceans		Krebstieren		Crustacés		Crustáceos	
Pescado		Fish		Fisch		Poissons		Peixes	
Huevo		Egg		Ei		Ceuf		Ovo	
Cacahuete		Peanuts		Erdnüsse		Arachide		Amendoim	
Soja		Soya		Soja		Soja		Soja	
Leche / Lactosa		Milk / Lactose		Milch / Laktose		Lait / Lactose		Leite / Lactose	
Frutos secos		Nuts		Nüsse		Fruits secs		Nozes	
Apio		Celery		Sellerie		Céleri		Aipo	
Mostaza		Mustard		Senf		Moutarde		Mostarda	
Sésamo		Sesame		Sesam		Sésame		Sésamo	
Sulfitos		Sulphites		Sulfite		Sulfites		Sulfitos	
Moluscos		Molluscs		Weichtieren		Mollusques		Moluscos	
Altramuz		Lupin		Lupine		Lupin		Tremoços	

OGM (Organismos genéticamente modificados)	GMO (genetically modified organisms)	GVO (gentechnisch veränderten Organismen)	OGM (organismes génétiquement modifiés)	OGM (Organismos genéticamente modificados)
No contiene ningún organismo modificado genéticamente	Not containing a genetically modified organism	Frei von gentechnisch veränderten Organismen	Ne contenant pas d'organisme génétiquement modifié	Não contém um organismo geneticamente modificado