

Pamix Plus 10

Zeelandia Panetone Concentrado Com Gemas

8036

O tradicional concentrado para preparo de panetones está mais completo: Pamix Plus agrega em sua composição as gemas para tornar seu trabalho ainda mais rápido e prático!

Vantagens

- Prático: Já vem com gemas! Dispensa a adição de melhoradores, açúcar, glicose, sal, essências, emulsificantes e gorduras agilizando e tornando o processo mais simples.
- Seguro: Sua receita sempre padronizada com ingredientes balanceados, evitando desperdício na sua produção.
- Versátil: Produz Panetones, Gallups, Roscas Natalinas e Pandoros através dos processos direto ou esponja.



Informação Nutricional

| | |
|------------------|---|
| Descrição: | Concentrado Para Preparo De Panetone Com Gemas |
| Função: | Concentrado para o preparo de panetone com gemas. |
| Forma: | Pasta consistente. Amarelo. |
| Ingredientes: | Açúcar gordura vegetal modificada (gordura vegetal antioxidantes TBHQ e ácido cítrico) gema de ovo desidratada em pó óleo de soja glúten sal refinado iodado e extrato de malte. |
| Modo de Preparo: | Lavar 10 kg de frutas cristalizadas e 7,5 kg de uvas-passas Reservar Misturar 10 kg de Pamix Plus e 25 kg de farinha de trigo na masseira em velocidade baixa por aprox 3 min Adicionar parte da água gelada (10,5 L) e misturar em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 750 g de fermento fresco e o restante de água gelada (2 L) aos poucos e misturar até atingir o ponto de véu Adicionar as frutas e as uvas reservadas e misturar por mais 1 min Cortar em partes de 550 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 30 min Bolear Colocar nas formas Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aprox 3 h ou até o ponto Cortar em forma de cruz Fornear a 180°C por aprox 1 h em forno lastro |
| Advertência: | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA, DERIVADOS DE OVOS E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. |
| Dosagem: | 40% sobre o peso da farinha de trigo. |
| Registro no MS: | Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010 |

| | |
|---------------------------|---|
| Embalagem: | Caixa de papelão com 10 kg de produto. |
| Paletização Lastro: | 11 |
| Paletização Empilhamento: | 7 |
| Armazenamento: | Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade. |
| Validade: | 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. |
| Código de Barras: | 7894448080365 |

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 582 | 29 |
| V. Energético (kJ) | 2445 kJ | 29 |
| Carboidratos (g) | 48 | 16 |
| Proteínas (g) | 5.6 | 11 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.7 | 3 |
| Sódio (mg) | 1061 | 44 |
| Açúcares totais (g) | 46 | |
| Aç adicionados (g) | 46 | 92 |
| Gorduras totais (g) | 40 | 62 |
| Gorduras saturadas (g) | 19 | 95 |
| Gorduras trans (g) | 0.3 | 15 |