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) ovo integral pasteurizado em pó óleo de soja glúten sal refinado iodado e gordura vegetal hidrogenada.
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 OVOS E DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, LEITE E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	40% sobre o peso da farinha de trigo.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024

Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	11
Paletização Empilhamento:	5
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)	574	29
V. Energético (kJ)	2445 kJ	29
Carboidratos (g)	49	16
Proteínas (g)	6.7	13
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	1098	46
Açúcares totais (g)	47	
Aç adicionados (g)	47	94
Gorduras totais (g)	39	60
Gorduras saturadas (g)	19	95
Gorduras trans (g)	0.3	15