

# Pão Macio

Zeelandia Pao Macio

8176

O Zeelandia Pão Macio é a mistura pronta para o preparo de pães de massas doces, leves e macios.

## Vantagens

- Produtos padronizados: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme;
- Versátil: Prepara diversas receitas à partir de um único produto. Pães sovados, bisnaguinhas, pães doces, pães de hambúrguer, hot-dog e outros.
- Prático: Menor número de matérias-primas em seu estoque e menos pesagens para o preparo de suas receitas. Já contém os condicionadores, açúcar e gordura.



## Informação Nutricional

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição:       | Mistura Para O Preparo De Pão Macio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Função:          | Mistura para o preparo de pão macio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma:           | Pó. Bege.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ingredientes:    | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico<br>açúcar<br>gordura vegetal modificada e sal refinado iodado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Modo de Preparo: | <p>HOT DOG/HAMBÚRGUER: Misturar 5 kg do Pão Macio e 1,75 L da água gelada em velocidade baixa por aprox 3 min na masseira<br/>Adicionar 150 g do fermento fresco e 250 mL de água gelada e bater em velocidade alta por aprox 3 min ou até atingir o ponto de véu<br/>Dividir em partes de 60 g<br/>Cobrir com plástico<br/>Descansar por 10 minutos<br/>Modelar no formato desejado<br/>Colocar em assadeiras previamente untadas<br/>Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto<br/>Fornear a 200°C por aprox 15 min em forno lastro</p> <p>PÃO DOCE: Misturar 5 kg do Pão Macio e 250 g de ovos na masseira<br/>Adicionar 1,8 L de água gelada aos poucoss e misturar em velocidade baixa por aprox 3 min<br/>Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar em velocidade alta por aprox 3 min ou até atingir o ponto de véu<br/>Dividir em partes de 100 g<br/>Cobrir com plástico<br/>Descansar por 10 min<br/>Modelar no formato desejado<br/>Colocar em assadeiras previamente untadas<br/>Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2:30 h ou até o ponto<br/>Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação<br/>Fornear a 200°C por aprox 15 min em forno lastro</p> |
| Advertência:     | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Dosagem:         | 100% (usada como base de cálculo da receita).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Registro no MS:  | Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                           |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Embalagem:                | Caixa de papelão com 10 kg de produto.                                                                                                                          |
| Paletização Lastro:       | 14                                                                                                                                                              |
| 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:         | 7894448081768                                                                                                                                                   |

## Tabela Nutricional

|                        | % VD (*) |    |
|------------------------|----------|----|
| V. Energético (kcal)   | 355      | 18 |
| V. Energético (kJ)     | 1563 kJ  | 19 |
| Carboidratos (g)       | 73       | 24 |
| Proteínas (g)          | 8.5      | 17 |
| Fibra Alimentar (g)    | 1.8      | 7  |
| Sódio (mg)             | 612      | 26 |
| Açúcares totais (g)    | 12       |    |
| Aç adicionados (g)     | 10       | 20 |
| Gorduras totais (g)    | 3.2      | 5  |
| Gorduras saturadas (g) | 1.4      | 7  |
| Gorduras trans (g)     | 0        | 0  |