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 açúcar gordura vegetal sal refinado iodado
Modo de Preparo:	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 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 Dividir em partes de 60 g Cobrir com plástico Descansar por 10 minutos Modelar no formato desejado Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aprox 2 h ou até o ponto Fornear a 200ºC por aprox 15 min em forno lastro PÃO DOCE: Misturar 5 kg do Pão Macio e 250 g de ovos na masseira Adicionar 1,8 L de água gelada aos poucoss e misturar em velocidade baixa por aprox 3 min Adicionar 150 g de fermento fresco e misturar em velocidade alta por aprox 3 min ou até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 100 g Cobrir com plástico Descansar por 10 min Modelar no formato desejado Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32ºC) por aprox 2:30 h ou até o ponto Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação Fornear a 200ºC por aprox 15 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ 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)	356	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)	3.4	5
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0