

Base Massas Fritas 10

Zeelandia Base Massas Fritas 10

8257

O Zeelandia Base Massas Fritas 10 é uma solução prática e versátil para o preparo de massas fritas doces e salgadas, pois vem sem tempero e elimina a etapa de cozimento e resfriamento da massa.

Vantagens

- Não é necessário cozinhar a massa, o que proporciona agilidade na produção e redução das etapas do processo;
- Elimina o consumo de gás e energia necessários para cozinhar e resfriar a massa, além de evitar acidentes com queimaduras;
- Por ser uma massa neutra, sem tempero, permite o preparo de diversas receitas doces e salgadas;
- Produz doces e salgados sequinhos, com massa macia e casca crocante;
- Toda a praticidade da pré mistura com a possibilidade de customizar a receita como quiser!
- É possível utilizar qualquer tempero e adicionar ingredientes à massa, como batata doce, arroz e tapioca;
- Os produtos feitos com o Zeelandia Base Massas Fritas podem ser refrigerados e congelados. Podem também ser modelados em máquina, basta ajustar a água da receita.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Base Para Salgados, Churros E Doces Fritos
Função:	Mistura para o preparo de base para salgados, churros e doces fritos.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico batata em flocos desidratada e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Zeelandia Base Massas Fritas, 700 ml de água, 700 ml de leite, 100 g de queijo parmesão ralado, 10 g de caldo de galinha em pó e 10 g de tempero completo com pimenta na batedeira até homogeneizar Utilizar batedor tipo raquete Modelar e rechear conforme sua preferência Para empanar, misturar 150 ml de água e 150 g de ovos Umedecer os salgados e passar na farinha de rosca (200 g) Fritar em óleo aquecido a 180°C até o ponto Dica: Os temperos utilizados podem ser substituídos por temperos de sua preferência
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, 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 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	6
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:

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras:

7894448082574

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	464	23
V. Energético (kJ)	1943 kJ	23
Carboidratos (g)	66	22
Proteínas (g)	9.7	19
Fibra Alimentar (g)	3.0	12
Sódio (mg)	87	4
Açúcares totais (g)	1.7	
Aç adicionados (g)	0	0
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.8	39
Gorduras trans (g)	0	0