

Salgadinhos

Zeelandia Salgadinhos

4898

O Zeelandia Salgadinhos facilita e agiliza a produção de salgadinhos, pois não é necessário cozinhar a massa.

Vantagens

- Primeira mistura instantânea do mercado! Não é necessário cozinhar a massa, facilitando e agilizando o processo de produção;
- Produz saborosos salgadinhos, com massa leve e macia por dentro, sequinhos e crocantes por fora;
- A consistência ideal da massa facilita o processo de modelagem;
- Pode ser modelado em máquina!
- Padroniza a produção e evita o desperdício, pois elimina as diferenças entre as receitas;
- Os salgadinhos podem ser refrigerados e congelados, sem perder qualidade;
- Versátil: produz coxinha, rissole, croquete de carne, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, empanado de salsicha, entre outros.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Salgadinho
Função:	Mistura para o preparo de salgadinho.
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 sal refinado iodado caldo de galinha e noz moscada.
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Salgadinhos, 650 a 700 ml de água e 650 a 700 ml de leite aos poucos na batedeira até homogeneizar Utilizar batedor tipo raquete Dividir em partes de 83 g (para coxinhas de 100 g), de 27 g (para coxinhas de 30 g) ou de 55 g (para rissoles de 70 g) Abrir e rechear Modelar Para empanar, misturar 150 ml de água, 150 g de ovos e 200 g de farinha de rosca Empanar Fritar em óleo quente a 180°C por aprox 3 min (para coxinha 30 g), por 5 min (para coxinha de 100 g) e por 3 min (para rissoles de 70 g)
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, 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:	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:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448048983

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	448	22
V. Energético (kJ)	1878 kJ	22
Carboidratos (g)	64	21
Proteínas (g)	9.4	19
Fibra Alimentar (g)	3.0	12
Sódio (mg)	1335	56
Açúcares totais (g)	1.7	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	7.5	38
Gorduras trans (g)	0	0