

Zea F

Zeelandia Melhorador

4910

Zeelandia Melhorador de Farinha O Zea é o mais tradicional e seguro melhorador de farinha do mercado, referência em performance e qualidade. A versão fracionada é comercializado em caixa de 20 kg contendo 40 sacos plásticos de 500g de produto.

Vantagens

- Indicado para farinhas de média força;
- Possui maior tolerância;
- Corrige as deficiências da farinha e aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Auxilia na produção pães padronizados e garante um ótimo volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.



Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pó Para Farinhas De Média Força
Função:	Melhorador em pó para pão francês e pães macios, indicado para farinhas médias.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelado.
Ingredientes:	Amido
Modo de Preparo:	Adicionar 500 g para cada 50 kg de farinha de trigo
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	1% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 40 sacos plásticos de 500 g de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	3
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:	17894448049109

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	442	22
V. Energético (kJ)	1242 kJ	15
Carboidratos (g)	70	23
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	19	1
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	18	28
Gorduras saturadas (g)	10.0	50
Gorduras trans (g)	0	0