Ritmo Vermelho

Zeelandia Melhorador Em Pasta 150

35

O melhor melhorador de farinha em pasta do mercado, com a mesma tolerância do Zea. A dosagem ideal para sacos de 50 Kg de farinha.

Vantagens

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, garantindo um ótimo desempenho na fermentação e no volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.

Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pasta Para Farinhas De Força Média
Função:	Melhorador de farinha em pasta para panificação, indicado para farinhas de força média.
Forma:	Pasta. Castanho.
Ingredientes:	Amido de milho gordura vegetal
Modo de Preparo:	Adicionar uma dose do produto (150 g) para cada 50 kg de farinha de trigo
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	0,3% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 50 potes plásticos de 150 g de produto.
Paletização Lastro:	9
Paletização Empilhamento:	8
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:	17894448000353

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	731	37
V. Energético (kJ)	1027 kJ	12
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	23	1
Açúcares (g)	0.0 g	**
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	72	111
Gorduras saturadas (g)	43	215
Gorduras trans (g)	0.5	25