

Pão De Batata

Zeelandia Pao De Batata

4995

O Zeelandia Pão de Batata produz um pão macio e saboroso, que combina com diversos tipos de recheios e pode ser consumido em várias ocasiões. É ideal para o café da manhã e perfeito para o lanche da tarde.

Vantagens

- Produz pães com ótimo volume, aroma e sabor marcantes de batata, miolo leve e textura bem macia;
- O modo de preparo é bem simples e rápido, não é necessário cozinhar e nem amassar a batata;
- Otimiza a produção: a massa pode ser congelada e assada posteriormente;
- Versátil: além do pão de batata, produz saborosas esfihas e pães recheados;
- Esse é um tipo de pão bastante popular em padarias e lanchonetes de todo o Brasil. Experimente oferecê-lo recheado com requeijão ou queijo catupiry aos seus clientes!



Informação Nutricional

| | |
|------------------|---|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Pão De Batata |
| Função: | Mistura para o preparo de pão de batata. |
| Forma: | Pó gorduroso. Amarelado. |
| Ingredientes: | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada batata desidratada em flocos açúcar sal refinado iodado e caldo de galinha. |
| Modo de Preparo: | Misturar 1 kg de Pão de Batata e 420 ml de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 60 g de fermento fresco e 50 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 1,5 kg Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Dividir em partes de 50 g Modelar Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:30 h ou até o ponto Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos com leite na metade do tempo de fermentação Fornear a 180°C por aprox 17 min em forno lastro |
| Advertência: | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, 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: 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448049959

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 413 | 21 |
| V. Energético (kJ) | 1759 kJ | 21 |
| Carboidratos (g) | 67 | 22 |
| Proteínas (g) | 7.6 | 15 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.7 | 7 |
| Sódio (mg) | 747 | 31 |
| Açúcares totais (g) | 8.5 | |
| Aç adicionados (g) | 6.8 | 14 |
| Gorduras totais (g) | 13 | 20 |
| Gorduras saturadas (g) | 5.7 | 29 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |