

# 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 batata desidratada em flocos açúcar sal refinado iodado 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, CEVADA, SOJA E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AVELÂS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024

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