

Baguette

Zeelandia Baguette

5010

O Zeelandia Baguette produz a "verdadeira baguette francesa" com miolo leve, casca crocante e delicioso sabor e aroma.

Vantagens

- Autêntico e incomparável sabor francês;
- Resulta em pães leves, ideais para a composição de lanches;
- Possibilita a produção de banettes, um tipo de baguete de pontas afinadas, com formato rústico.



Informação Nutricional

Descrição: Mistura Para Preparo De Pão Baguete

Função: Mistura para o preparo de pão baguete.

Forma: Pó. Bege.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico
sal refinado iodado

Modo de Preparo: Misturar 5 kg de Baguette e 2,7 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 3 min

Adicionar 150 g de fermento fresco e 300 ml de água gelada aos poucos e misturar por aprox 1 min

Bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu

Dividir em partes de 250 g

Bolear

Cobrir com plástico

Descansar por 30 min

Modelar em formato de baguete sobre uma mesa polvilhada com farinha

Colocar as peças em assadeiras tipo canaleta

Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 45 min ou até o ponto

Dar o fio

Fornejar a 200°C por 25 min em forno lastro com vapor

Advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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 843/2024

Embalagem: Caixa de papelão com 20 kg de produto.

Paletização Lastro: 10

Paletização Empilhamento: 4

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: 7894448050108

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	348	17
V. Energético (kJ)	1450 kJ	17
Carboidratos (g)	73	24
Proteínas (g)	9.6	19
Gord. Monoinsat (g)	0.2 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.0 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.4	6
Sódio (mg)	758	32
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.4	2
Gorduras totais (g)	2.1	3
Gorduras saturadas (g)	0.7	4
Gorduras trans (g)	0	0