

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 Fornear 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, AVELÂS, 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 |