

Focaccia

Zeelandia Focaccia

5134

O Zeelandia Focaccia produz pães leves e macios com toque de alecrim, assim como a tradicional receita italiana.

Vantagens

- Com alecrim na formulação, não precisa acrescentar;
- Tradicional: produz a original Focaccia italiana, leve e macia;
- Fácil, prático e rápido: basta acrescentar fermento biológico fresco, água gelada e bater;
- Padroniza e otimiza a produção;
- Versátil: permite diversas combinações de coberturas, desde a tradicional combinação de azeite, sal grosso e alecrim até uma infinidade de opções como pepperoni, calabresa, carne seca, escarola, entre outros;
- Experimente comercializá-la em tiras! Em um tabuleiro podem ser produzidos diversos sabores de uma só vez;
- Além de tiras, permite outros formatos que podem ser recheados com diversos sabores: calzone, pão folhado, rocambole, entre outros.



Informação Nutricional

| | |
|---------------------------|---|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Focaccia |
| Função: | Mistura para o preparo de focaccia. |
| Forma: | Pó com ervas. Bege. |
| Ingredientes: | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada sal refinado iodado e alecrim. |
| Modo de Preparo: | Salmoura: Misturar 40 ml de água, 25 g de azeite e 10 g de sal em um recipiente Reservar Misturar 1 kg de Focaccia e 400 ml de água gelada aos poucos na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 40 g de fermento fresco e 170 ml de água gelada e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Enrolar em formato bastão Colocar em uma assadeira (62 x 36 x 3 cm) previamente untada Descansar por 20 min Esticar a massa na assadeira com as mãos até obter uma espessura uniforme Espalhar a salmoura reservada sobre a superfície da massa Perfurar a massa com a ponta dos dedos Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aprox 1 h ou até atingir o topo da assadeira Fornear a 200°C por aprox 25 min em forno lastro |
| 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 27/2010 |
| Embalagem: | Caixa de papelão com 10 kg de produto. |
| Paletização Lastro: | 14 |
| 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:

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras:

7894448051341

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 383 | 19 |
| V. Energético (kJ) | 1607 kJ | 19 |
| Carboidratos (g) | 68 | 23 |
| Proteínas (g) | 9.0 | 18 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.5 | 6 |
| Sódio (mg) | 682 | 28 |
| Açúcares totais (g) | 2.1 | |
| Aç adicionados (g) | 0.0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 8.5 | 13 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.8 | 19 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |