

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, rocambolo, 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 sal refinado iodado 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: 6 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