

Zeelandia Massa Doce

5371

Zeelandia Massa Doce: uma forma prática e ágil de preparar pão de hambúrguer, hot-dog, pão de forma e pão doce leves e macios.

Vantagens

- Prático: Diminui o número de pesagens pois já contém em sua formulação o condicionador, açúcar e a gordura;
- Versátil: Pode ser utilizado no preparo de vários tipos de massas doces como pão de forma, hambúrguer, hot dog, pães doces;
- Padronização: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme.



Informação Nutricional

| | |
|---------------------------|--|
| Descrição: | Concentrado Para Produtos De Panificação |
| Função: | Concentrado de massa para pão de hambúrguer, hot dog, pão de forma e pão doce. |
| Forma: | Pó. Amarelado. |
| Ingredientes: | Açúcar gordura vegetal modificada e amido de milho. |
| Modo de Preparo: | Pão doce: adicionar, sobre o peso da farinha, 2% de sal e 20% de Zito Pão de forma: adicionar, sobre o peso da farinha, 2% de sal e 10 % de Zito Pão de Hambúrguer/Hot Dog: adicionar, sobre o peso da farinha, 2 % de sal e 15% de Zito |
| Advertência: | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN. |
| Dosagem: | 15% para o preparo de pão hambúrguer e hot dog, 10% para o preparo de pão de forma e 20% para o preparo de pão doce sobre o peso da farinha. |
| 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: | 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: | 7894448053710 |

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 463 | 23 |
| V. Energético (kJ) | 1914 kJ | 23 |
| Carboidratos (g) | 81 | 27 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 70 | |
| Aç adicionados (g) | 70 | 140 |
| Gorduras totais (g) | 15 | 23 |
| Gorduras saturadas (g) | 7.1 | 36 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |