

O melhor melhorador de farinha em pasta do mercado, com a mesma tolerância do Zea. A dosagem ideal para sacos de 25 Kg de farinha.

Vantagens

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, garantindo um ótimo desempenho na fermentação e no volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.



Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pasta Para Farinhas De Força Média
Função:	Melhorador de farinha em pasta para panificação, indicado para farinhas de força média.
Forma:	Pasta. Castanho.
Ingredientes:	Amido de milho e gordura vegetal modificada.
Modo de Preparo:	Adicionar uma dose do produto (75 g) para cada 25 kg de farinha de trigo
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:	0,3% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 100 potes plásticos de 75 g de produto.
Paletização Lastro:	11
Paletização Empilhamento:	6
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:	17894448000438

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	747	37
V. Energético (kJ)	1027 kJ	12
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	24	1
Açúcares (g)	0.0 g	**
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	75	115
Gorduras saturadas (g)	45	225
Gorduras trans (g)	0.5	25