

# Rustique Crispy

Zeelandia Rustique Crispy

8834

Rustique Crispy é uma mistura que permite ao padeiro preparar pães rústicos com crispys de cebolas holandesas de alta qualidade, já selecionadas e empanadas. Levando aos seus clientes uma experiência única de aroma e sabor.

## Vantagens

- Permite o preparo de pães rústicos com casca crocante e miolo macio;
- Produz pães com aroma e sabor marcante de cebola;
- Prático: Basta adicionar água, fermento e a cebola crispy;
- Possibilita diversas modelagens como baguette, grissini, panhoquinha etc.
- Pode ser saboreado ao natural ou harmonizado com patês e pastas.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Com Cebola Crocante
Função:	Mistura para o preparo de pão com cebola crocante.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico cebola crispy (cebola óleo de palma farinha de trigo e sal) e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Rustique Crispy e 650 ml de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 30 g de fermento fresco e 90 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Adicionar 100 g de cebola crispy e homogeneizar por 30 segundos Colocar a massa em caixas plásticas previamente untadas com óleo Polvilhar farinha de trigo sobre a superfície da massa Cobrir com plástico Descansar por 1 hora Colocar a massa sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha e esticar até obter uma espessura de aprox 3 cm Cortar em retângulos (16 x 6 cm) Torcer cada retângulo formando um parafuso Colocar em assadeiras previamente untadas Fornear a 220°C por aprox 30 min em forno lastro com vapor
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, 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 9 kg de produto e 1 kg de decoração.

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

Código de Barras: 7894448088347

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	350	18
V. Energético (kJ)	1465 kJ	17
Carboidratos (g)	73	24
Proteínas (g)	9.8	20
Fibra Alimentar (g)	1.9	8
Sódio (mg)	861	36
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	1.6	2
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0