Rustique Cebola Crispy

Zeelandia Rustique Crispy

8834

O Rustique Cebola Crispy traz a tradição e as características da fermentação natural aliadas à praticidade de uma pré-mistura. Permite produzir pães rústicos saborosos, aromáticos e crocantes. Acompanha cebola crocante proporcionando uma experiência sensorial completa, que combina crocância e contraste de texturas.

Vantagens

- Contém fermentação natural, que proporciona mais sabor e aparência rústica;
- Sabor equilibrado, com leve acidez característica;
- Destaque no ponto de venda: aspecto rústico, crosta crocante, pestana acentuada e miolo macio;
- Simplifica o processo produtivo, mantendo o perfil de pães de longa fermentação;
- Prático de usar: basta adicionar fermento biológico (fresco ou seco) e água gelada;
- Acompanha cebola crocante, que agrega sabor e permite uma experiência sensorial completa, combinando crocância e contraste de texturas;
- Dispensa o preparo de pé de massa;
- Flexível: boa tolerância à hidratação em formatos diferentes;
- Versátil: permite diferentes modelagens, como baguete, filão e pão bola;
- Combina com ingredientes salgados, ampliando o portfólio (ex.: calabresa, presunto, queijos, azeite, azeitonas, alho e cebola).

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Com Massa Madre Desidratada E Cebola Crocante
Função:	Mistura para o preparo de pão com massa madre desidratada e 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) massa madre desidratada (farinhas de centeio e trigo) e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Rustique Cebola Crispy e 1,05 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 60 g de fermento fresco e 150 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Adicionar 200 g de cebola crispy e homogeneizar por 30 segundos Dividir em partes de 100 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 15 minutos Modelar em formato baguetinha (aprox 12 cm de comprimento) Colocar em assadeiras para pão francês previamente untadas Fermentar em câmaras de fermentação (32°C) por aprox 1h30 Dar o fio (2 ou 3 cortes) Fornear a 200°C por aprox 30 min em forno lastro com vapor
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS E TRITICALE, CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).

Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 9 kg de produto e 1 kg de decoração.
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:	7894448088347

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	411	21
V. Energético (kJ)	1465 kJ	17
Carboidratos (g)	77	26
Proteínas (g)	10	20
Fibra Alimentar (g)	2.2	9
Sódio (mg)	915	38
Açúcares totais (g)	3.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0