

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.
Contém	Conservante propionato de cálcio, emulsificante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico.
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 TRIGO E DERIVADOS. PODE CONTER 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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	349 kcal	17
V. Energético (kJ)	1465 kJ	17
Carboidratos (g)	73 g	24
Proteínas (g)	9.8 g	13
Gord. Totais (g)	1.4 g	3
Gord. Saturadas (g)	0.4 g	2
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.9 g	7
Sódio (mg)	861 mg	36

Receituário



Canoa Rustique Crispy

2220

Receituário



Disco Rustique Torcido Recheado

2221



Fatia De Berinjela Rustique

2222



Folhado Rustique Crispy

2223



Grissini Rustique De Cebola E Salsa

2224



Panhoquinha Rustique

2225



Twist (Receita Principal)

2197