

Veritá 2 Kg



Zeelandia Verita

8923

Veritá é uma massa madre fermentada desidratada inativa para produtos de panificação. Utilize para preparar pães com sabor e aroma dos pães fermentados naturalmente, com o miolo leve e a casca crocante dos verdadeiros pães artesanais. Pode ser preparado pelo processo direto, adicionado às suas receitas de sucesso e a

Vantagens

- Oferece os benefícios de um pão feito com fermentação natural, ressaltando as características sensoriais.
- Produz pães com um toque rústico - casca dourada e crocante e um miolo alveolado.
- Fornecer sabor diferenciado como nos pães artesanais - levemente ácido com aroma de fermentação natural.
- Versátil - os pães podem ser combinados com azeite de oliva, manteiga, geleias, patês, caponatas e utilizados no preparo de sanduíches deliciosos.



Informação Nutricional

Descrição	Massa Madre - Massa Fermentada Desidratada Inativa Para Panificação
Função	Massa Madre - Massa fermentada desidratada inativa para panificação.
Forma	Pó. Castanho claro.
Ingredientes	Massa fermentada seca de trigo.
Contém	
Modo de Preparo	Adicionar 4 a 6% sobre o peso da farinha de trigo.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem	4 a 6% sobre o peso da farinha.
Registro no MS	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 2 kg de produto.
Paletização Lastro	28
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	15 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	8595560618434

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	325 kcal	16
V. Energético (kJ)	1367 kJ	16
Carboidratos (g)	42 g	14
Açúcares (g)	0 g	0
Açúcares Totais (g)	0 g	0
Proteínas (g)	15 g	20
Gord. Totais (g)	4.1 g	7
Gord. Saturadas (g)	0.7 g	3
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	28 g	112
Sódio (mg)	40 mg	2

Receituário



Baguette De Abobrinha Com Pimenta Dedo De Moça
2085



Baguette De Milho Veritá
2054

Receituário



Baguette Gorgonzola E Nozes Veritá
2086



Baguette Rústica De Tomate Seco Com Manjericão
2052



Baguette Rústica Veritá (Receita Principal)
2284



Ciabatta Australiano Veritá
2100



Ciabatta Veritá
2056



Pamix 20 - Panetone Premium Veritá - Processo Esponja
2116



Pamix Plus - Panetone Veritá - Processo Esponja
2117



Panetone Veritá - Processo Esponja
2115



Pão De Cacau
2055



Pão De Frutas Veritá
2189



Pão De Vinho À Veritá
2088



Pão Francês Veritá
2138



Pão Germane Veritá
2102



Pão Italiano Veritá
2118



Pão Rústico De Alecrim E Azeitonas
2053



Pão Rústico De Azeite
2087



Pão Rústico De Linguiça Toscana
2101



Pão Rústico Veritá Com Calabresa
2089



Rosca De Pimentão Veritá
2090