Zito 25

Zeelandia Massa Doce

5460

Zeelandia Massa Doce: uma forma prática e ágil de preparar pão de hambúrguer, hot-dog, pão de forma e pão doce leves e macios.

Vantagens

- Prático: Diminui o número de pesagens pois já contém em sua formulação o condicionador, açúcar e a gordura;
- Versátil: Pode ser utilizado no preparo de vários tipos de massas doces como pão de forma, hambúrguer, hot dog e pães doces;
- Padronização: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme.



Informação Nutricional

Descrição:	Concentrado Para Produtos De Panificação
Função:	Concentrado de massa para pão de hambúrguer, hot dog, pão de forma e pão doce.
Forma:	Pó. Amarelado.
Ingredientes:	Açúcar gordura vegetal modificada e amido de milho.
Modo de Preparo:	Pão doce: adicionar sobre o peso da farinha, 2% de sal e 20% de Zito Pão de forma: adicionar sobre o peso da farinha, 2% de sal e 10 % de Zito Pão de Hambúrguer/Hot Dog: adicionar sobre o peso da farinha, 2 % de sal e 15% de Zito
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	15% para o preparo de pão hambúrguer e hot dog, 10% para o preparo de pão de forma e 20% para o preparo peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 25 kg de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	4
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:	7894448054601

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	466	23
V. Energético (kJ)	1914 kJ	23
Carboidratos (g)	81	27
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
Açúcares totais (g)	70	
Aç adicionados (g)	70	140
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	7.4	37
Gorduras trans (g)	0	0