

Zeelandia Pao Australiano

5479

O Zeelandia Pão Australiano produz pães típicos das fazendas australianas, de sabor levemente adocicado, coloração marrom e maciez inigualável.

## Vantagens

- Prático: Basta acrescentar água e fermento;
- Pão típico das fazendas australianas: Seu conceito internacional agrega valor;
- Diferenciado: Sabor, coloração e maciez inigualáveis que destacam o produto no ponto de venda.



## Informação Nutricional

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Descrição                | Mistura Para Preparo De Pão Tipo Australiano  |
| Função                   | Mistura para o preparo de pão tipo australiano.   |
| Forma                    | Pó. Marrom.   |
| Ingredientes             | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal modificada, maltodextrina, farelo de trigo, farinha de malte, cacau em pó e sal refinado iodado.<br>Decoração: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.  |
| Contém                   | Estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante propionato de cálcio, aromatizante e melhoradores de farinha ácido ascórbico e alfa-amilase. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Ingredientes contendo genes de milho Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis e Zea Mays.   |
| Modo de Preparo          | Misturar 5 kg de Pão Australiano e 1,5 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox. 3 min.. Adicionar 225 g de fermento fresco e 300 ml de água gelada e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Dividir em partes de 300 g. Bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 15 min.. Bolear novamente para formato bola ou modelar em formato filão. Umedecer a superfície da massa com água e passar na decoração. Dar o fio. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h. Fornear a 190°C por aprox. 25 min. em forno lastro com vapor. |
| Advertência              | <b>ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.</b>  |
| 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 10 kg de produto e 600 g 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         | 7894448054793   |

## Tabela Nutricional

| <b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b> |          | <b>%VD*</b> |
|--|----------|-------------|
| V. Energético (kcal)                           | 375 kcal | 19          |
| V. Energético (kJ)                             | 1574 kJ  | 19          |
| Carboidratos (g)                               | 73 g     | 24          |
| Proteínas (g)                                  | 8.4 g    | 11          |
| Gord. Totais (g)                               | 5.8 g    | 11          |
| Gord. Saturadas (g)                            | 2.4 g    | 11          |
| Gord. Trans (g)                                | 0 g      | **          |
| Gord. Monoinsat (g)                            | 1.6 g    | **          |
| Gord. Poliinsat (g)                            | 0.9 g    | **          |
| Colesterol (mg)                                | 0 mg     | 0           |
| Fibra Alimentar (g)                            | 2.7 g    | 11          |
| Sódio (mg)                                     | 393 mg   | 16          |

## Receituário



Ciabatta Australiano Verità

2100



Cuca De Maça Com Australiano

2236



Pão Australiano (Receita Principal)

525



Pão Australiano Com Creme De Mostarda

2240



Pão Australiano Com Gorgonzola

2238



Pão Australiano Com Manjericão E Azeitonas

2239



Pão De Hamburguer Australiano

2060



Pão Folha Com Australiano

892



Romeu E Julieta Com Australiano

2237