

# Sc Brownie

Zeelandia Brownie Sem Cobertura

8028

O Zeelandia Brownie produz os tradicionais brownies americanos, com massa cremosa e úmida que derrete na boca.

## Vantagens

- Diferente: A massa úmida, o formato quadrado característico e a forte coloração marrom conferem ao produto um toque especial;
- Versátil: Além de combinar muito bem com sorvete de creme, também possui uma variação de receita para a produção de Petit Gateau;
- É uma das especialidades da confeitaria americana. Seu conceito internacional agrega valor no ponto de venda.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Brownie
Função:	Mistura para o preparo de brownie.
Forma:	Pó gorduroso. Marrom escuro.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada cacau em pó e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Brownie, 280 g de óleo de milho e 720 g de ovos na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média por aprox 3 min Adicionar 320 g de nozes picadas (opcional) e misturar Colocar 980 g em cada forma retangular (27 x 19,5 x 4 cm) previamente untada Fornear a 180°C por aprox 30 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	6
Armazenamento:	Conservar em local seco, fresco 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:	7894448080280

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	426	21
V. Energético (kJ)	1805 kJ	21
Carboidratos (g)	74	25
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	3.6	14
Sódio (mg)	67	3
Açúcares totais (g)	56	
Aç adicionados (g)	55	110
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0