

# Pane Di Napoli

Zeelandia Pane Di Napoli

9369

Mistura para o preparo de pães e salgados em geral, com tomate, manjericão e um especial sabor de azeite.

## Vantagens

- Contém flocos de tomate e manjericão em sua formulação, além de um especial sabor de azeite;
- Autêntico sabor de Nápoles, uma cidade da Itália, por conter ingredientes tradicionais da culinária napolitana;
- Extremamente saboroso e aromático;
- Textura leve e macia;
- Ótimo desempenho;
- Fácil, prático e rápido: basta acrescentar fermento biológico fresco, água gelada e bater;
- Padroniza e otimiza a produção;
- Coloração diferenciada, que destaca o produto no ponto de venda;
- Versátil: permite variados formatos, que podem inclusive ser recheados com diversos sabores. Algumas variações são: calzone, brusqueta, pão de hambúrguer, trança, rocambole salgado, crostata, pão folha, grissini, entre muitas outras.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Especialidades Italianas Com Tomate E Manjericão
Função:	Mistura para preparo de pão especialidades italianas com tomate e manjericão
Forma:	Pó com pedaços Amarelado
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar tomate granulado gordura vegetal modificada sal refinado iodado e manjericão em flocos.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg do Pane di Napoli e 2 L da água gelada em velocidade baixa por aprox 3 min na masseira Adicionar 225 g do fermento fresco e 250 mL de água gelada e bater em velocidade alta por aprox 3 min ou até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 245 g Cobrir com plástico Descansar por 10 minutos Modelar no formato desejado Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto Fornear a 180°C por aprox 30 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÂS, 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:	5

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: 7894448093693

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	354	18
Carboidratos (g)	73	24
Açúcares totais (g)	13	
Aç adicionados (g)	10	20
Proteínas (g)	8.6	17
Gorduras totais (g)	3.4	5
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	2.2	9
Sódio (mg)	696	29