

Brioche

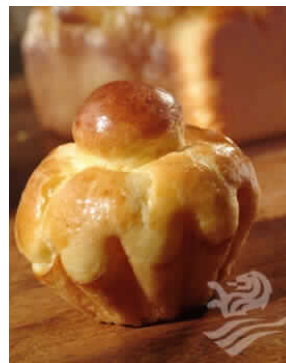
Zeelandia Brioche

5495

Produz brioches com aroma, maciez, coloração e sabor característicos da tradicional receita francesa.

Vantagens

- Tradicional: receita balanceada com características tradicionais francesas;
- Único: sabor, aroma, maciez e coloração exclusivas, com alta aceitação pelos consumidores;
- Fácil de preparar.



Informação Nutricional

| | |
|---------------------------|--|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Pão Brioche |
| Função: | Mistura para o preparo de pão brioche. |
| Forma: | Pó gorduroso. Bege. |
| Ingredientes: | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada amido modificado sal refinado iodado e glúten. |
| Modo de Preparo: | Misturar 2 kg de Brioche e 400 g de margarina na masseira até formar uma farofa Adicionar 300 g de gemas, 600 g de ovos e misturar até homogeneizar Adicionar 60 g de fermento fresco e misturar em velocidade baixa por mais 1 min Adicionar aprox 300 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 120 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Modelar as tranças (3 pedaços de 120 g) e colocar em formas para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:30 h ou até o ponto Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação Fornear a 180°C por aprox 30 min em forno lastro Desenformar ainda quente |
| Advertência: | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. |
| Dosagem: | 100% (usada como base de cálculo da receita). |
| Registro no MS: | Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024 |
| 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: 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448054953

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 380 | 19 |
| V. Energético (kJ) | 1613 kJ | 19 |
| Carboidratos (g) | 72 | 24 |
| Proteínas (g) | 8.8 | 18 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.4 | 6 |
| Sódio (mg) | 569 | 24 |
| Açúcares totais (g) | 11 | |
| Aç adicionados (g) | 8.9 | 18 |
| Gorduras totais (g) | 6.5 | 10 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.3 | 17 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |