

Zeelandia Versamix

9407

O Zeelandia Versamix é uma mistura extremamente versátil para o preparo de salgados e doces assados ou fritos, além de pão sírio, pão folha, pizza, quiche, entre outros.

## Vantagens

- Fácil, prático e rápido: otimiza e padroniza a produção de vários tipos de produtos e receitas;
- Extremamente versátil: pode ser preparado assado ou frito, e a massa pode ser combinada com vários tipos de recheios doces ou salgados, o que possibilita oferecer um mix maior de produtos aos clientes (a partir de uma única pré mistura);
- Garante a obtenção de receitas como: bagel, esfiha, calzone, empada, empanada, pão sírio, pão folha, pizza, muffin, pretzel, rosquinha, entre outras;
- Massa estável em sabor, coloração, maciez e elasticidade (não retrai).



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Doces E Salgados
Função:	Mistura para o preparo de doces e salgados
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal açúcar sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Pão Sírio - Misturar 1 kg de Versamix e 350 ml de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 30 g de fermento fresco e 150 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 80 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Com auxílio de uma bilha, abrir a massa em discos de aprox 15 cm de diâmetro Colocar o Pão Sírio em assadeiras previamente untadas Fornear imediatamente a 240°C por aprox 2 min ou até formar balão em forno lastro
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:	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: 7894448094072

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	377	19
Carboidratos (g)	68	23
Açúcares totais (g)	4.6	
Aç adicionados (g)	2.6	5
Proteínas (g)	8.8	18
Gorduras totais (g)	7.7	12
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.8	7
Sódio (mg)	615	26