

Rustique Madre

Zeelandia Rustique Madre

9571

O Rustique Madre traz a tradição e as características da fermentação natural aliadas à praticidade de uma pré-mistura. Permite produzir pães rústicos muito mais saborosos, aromáticos e crocantes.

Vantagens

- Contém fermentação natural, conferindo sensorial diferenciado, maior riqueza de sabor e aparência rústica artesanal;
- Sabor e aroma: notas aromáticas e acidez equilibrada;
- Características que destacam o produto no ponto de venda: aspecto rústico com crosta crocante, alvéolos abertos, pestana acentuada e miolo úmido e macio;
- Simplifica o processo produtivo, sem abrir mão do sabor de um pão de longa fermentação;
- Fácil, prático e rápido: basta acrescentar fermento biológico fresco ou seco, água gelada e bater;
- Não é necessário preparar pé de massa, pois o produto já contém fermentação natural;
- Flexível: suporta alta hidratação;
- Versátil: permite diversas modelagens, como baguete, filão e pão bola;
- Combina com diversos ingredientes salgados e doces, aumentando as possibilidades do cardápio. Exemplos: linguiças calabresa e toscana, presunto e queijo, azeite, azeitona, gorgonzola, alho, cebola, nozes, vinho, cacau, pera, entre muitos outros.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Pão Com Massa Madre Desidratada
Função:	Mistura para o preparo de pão com massa madre.desidratada.
Forma:	Pó. Castanho claro
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico massa madre desidratada (farinhas de centeio e trigo) sal refinado iodado glúten e farinha de malte.
Modo de Preparo:	<p>Colocar o Zealandia Rustique Madre na masseira e adicionar parte da água gelada (1,2 L) e misturar em velocidade baixa (Velocidade 1) por aprox 5 min Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aprox 5 min ou até atingir o ponto de véu Colocar a massa em uma caixa plástica previamente untada com óleo Cobrir com plástico Descansar por 30 min Dividir em partes de 300 g Pré-modelar a massa em formato de filão alongado, sem apertar Cobrir com plástico Descansar por mais 30 min em mesa polvilhada com farinha de trigo Modelar em formato de filão, dando apenas duas dobras na massa sem apertar (para não retirar os gases da fermentação da massa) Esticar o pão até atingir aprox 40 cm de comprimento Fornar a assadeira com a lona Colocar o pão com costura para cima sobre a lona polvilhada com farinha de trigo Puxar a dobra para o pão não grudar um no outro Fermentar em armário de fermentação e temperatura ambiente por aprox 90 min Com o auxílio de uma palheta, colocar o pão no carregador ou pá Dar o fio no sentido do comprimento Fornear em forno lastro pré-aquecido com vapor a 250°C e reduzir a temperatura para 230°C por aprox 30 min</p>

Advertência:

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO E CEVADA. PODE CONTER 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:

7894448095710

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	346	17
Carboidratos (g)	71	24
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Proteínas (g)	11	22
Gorduras totais (g)	1.8	3
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.9	8
Sódio (mg)	867	36