

# Pão Italiano

Zeelandia Pao Italiano

5533

O Zeelandia Pão Italiano associa as características do tradicional pão italiano com uma receita extremamente prática, trazendo mais sabor para as padarias.

## Vantagens

- Produz pães com aroma, sabor e acidez dos tradicionais pães italianos sem a necessidade de manutenção do fermento natural;
- Padronização e simplicidade da receita: basta adicionar água e fermento biológico;
- Possibilita diferentes modelagens e adição de ervas finas, alho e cebola, oferecendo sempre variedade aos seus clientes.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Tipo Italiano
Função:	Mistura para o preparo de pão tipo italiano.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico massa fermentada desidratada sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Espanja: Misturar 5 kg de Pão Italiano e 1,9 L de água gelada aos poucos na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 100 g de fermento fresco e 800 ml de água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa por aprox 3 min Bolear Cobrir com plástico Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aprox 1 hora ou até o ponto Colocar a massa da esponja novamente na masseira Adicionar 1 kg de Pão Italiano e 400 ml de água gelada e misturar em velocidade baixa ou até o início do ponto de véu Cuidado para não atingir totalmente o ponto de véu Dividir em partes de 500 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 20 min Bolear novamente para formato bola ou modelar em formato filão Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aprox 1:30 h Cuidado para não atingir o ponto máximo de crescimento Dar o fio Fornear a 200°C por aprox 30 min em forno lastro com vapor Quando os pães começarem a corar, abrir o forno para secar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CENTEIO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CEVADA, AVEIA, OVOS, 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 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:	7894448055332

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	338	17
V. Energético (kJ)	1462 kJ	17
Carboidratos (g)	71	24
Proteínas (g)	9.7	19
Gord. Monoinsat (g)	0.2 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.8 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	2.2	9
Sódio (mg)	898	37
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.3	2
Gorduras totais (g)	1.6	2
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0