

# Chipa

Zeelandia Chipa

5576

O Zeelandia Chipa produz saborosos biscoitos de queijo, tradicionais da culinária Sul-Matogrossense.

## Vantagens

- Concilia o sabor da receita artesanal com a facilidade de preparo;
- Pode ser consumida em várias ocasiões: ideal como aperitivo e perfeita para o café da manhã ou lanche da tarde;
- Permite combinações com recheios salgados (condimentos, frios ou embutidos picados, frango desfiado, etc) e recheios doces (goiabada, chocolate, etc);
- A massa crua pode ser congelada ou resfriada, sem sofrer alterações no produto final.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Chipa
Função:	Mistura para o preparo de chipa.
Forma:	Pó gorduroso. Branco.
Ingredientes:	Amido modificado fécula de mandioca gordura vegetal maltodextrina sal refinado iodado
Modo de Preparo:	Misturar 1 kg de Chipa, 500 g de queijo minas padrão (meia-cura) ralado, 200 g de ovos e 300 ml de leite na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade média por aprox 3 min Esticar a massa em tiras Dividir em partes de 40 g Modelar em formato meia lua Fornear a 200°C por aprox 15 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLUTEN.
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 seco, fresco, limpo e protegido de farinha. 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.

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	467	23
V. Energético (kJ)	1980 kJ	24
Carboidratos (g)	64	21
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	619	26
Açúcares totais (g)	0.3	
Aç adicionados (g)	0.3	1
Gorduras totais (g)	23	35
Gorduras saturadas (g)	10	50
Gorduras trans (g)	0.2	10