

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 modificada, maltodextrina e sal refinado iodado.
Contém	Fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e monofosfato de cálcio e estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio. Ingredientes contendo genes de milho e soja <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringensis</i> , <i>Zea Mays</i> e <i>Agrobacterium sp.</i>
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: CONTÉM SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA DO PARÁ. 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	11
Paletização Empilhamento	6
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	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448055769

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	472 kcal	24
V. Energético (kJ)	1982 kJ	24
Carboidratos (g)	63 g	21
Proteínas (g)	0 g	0
Gord. Totais (g)	24 g	43
Gord. Saturadas (g)	6.0 g	27
Gord. Trans (g)	8.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	863 mg	36

Receituário



Biscoito 4 Queijos

617



Chipa (Receita Principal)

563

Receituário



Chipizza

1313



Pop Chupa

1317



Tortinha Com Recheio De Banana

604



Tortinha Curau

606



Tortinha Curau

606



Tortinha De Abóbora Com Carne Seca

608



Tortinha De Abóbora Com Carne Seca

608



Tortinha De Abobora Com Coco

616



Tortinha De Amendoim

605



Tortinha De Creme De Milho

611



Tortinha De Espinafre

609



Tortinha De Frango

607



Tortinha De Mortadela

613



Tortinha De Palmito

614



Tortinha De Pizza

612



Tortinha Frango E Creme De Milho

610



Tortinha Romeu E Julieta

615