

Broa Mineira

Zeelandia Broa Mineira

5703

O Zeelandia Broa Mineira é inspirada na original broa úmida. Todo o sabor, umidade e maciez da receita artesanal em uma forma rápida e prática de preparo.

Vantagens

- É um processo prático e rápido que padroniza a produção e resulta em um produto com as características originais;
- Seu sabor marcante nos remete ao gostinho das tracionais broas úmidas, feitas nas fazendas mineiras;
- No Brasil, os sabores da culinária regional sempre despertam a curiosidade e representam um forte apelo comercial.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Broa De Milho
Função:	Mistura para o preparo de broa de milho.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelo.
Ingredientes:	Açúcar farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal modificada leite em pó sal refinado iodado e cúrcuma.
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Broa Mineira, 900 ml de água, 900 g de ovos e 350 g de coco ralado seco na batedeira Utilizar batedor tipo raquete Bater em velocidade baixa por aprox 2 min Colocar 1 kg em cada forma retangular (27 x 19,5 x 4 cm) previamente untada Fornear a 180°C por aprox 45 min em forno lastro sobre assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIÀ, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
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:	17
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:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	437	22
V. Energético (kJ)	1839 kJ	22
Carboidratos (g)	73	24
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	2.0	8
Sódio (mg)	193	8
Açúcares totais (g)	44	
Aç adicionados (g)	42	84
Gorduras totais (g)	14	22
Gorduras saturadas (g)	6.0	30
Gorduras trans (g)	0.6	30