Max

Zeelandia Pao De Queijo

60

O Max é uma mistura instantânea para a produção de pão de queijo boleado, com volume adequado, miolo uniforme e textura macia.

Vantagens

- Prático: mistura a frio para a produção de pães de queijos boleados. Basta adicionar ovos, água e queijo;
- Seguro: padroniza o produto final devido à diminuição de ingredientes;
- Tradicional: receita baseada no verdadeiro pão de queijo mineiro;
- Versátil: permite variações de sabores, acrescentando outros ingredientes na massa;
- Pode ser congelado, sem perder as características originais.

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão De Queijo
Função:	Mistura para o preparo de pão de queijo.
Forma:	Pó gorduroso. Branco.
Ingredientes:	Fécula de mandioca amido modificado gordura vegetal sal refinado iodado açúcar
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Max, 800 g de queijo minas padrão (meia-cura) ralado, 800 ml de água e 800 g de ovos na batedeira Bater em velocidade média por aprox 3 min Dividir em partes de 50 g Bolear e colocar em assadeiras Fornear a 200°C por aprox 25 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, 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 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco, 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.

Código de Barras: 7894448000608

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	407	20
V. Energético (kJ)	1709 kJ	20
Carboidratos (g)	75	25
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	798	33
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	1.0	
Aç adicionados (g)	1.0	2
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	5.3	27
Gorduras trans (g)	0	0