

Zeelandia Panetone Concentrado

5819

Há mais de 30 anos no mercado, o Pamix é sinônimo de Natal, produzindo panetones mais macios, saborosos e com um delicioso aroma de festa.

Vantagens

- Seguro: Ingredientes de qualidade e balanceados que evitam o desperdício e facilitam a produção;
- Prático: Dispensa a adição de açúcar, glicose, essência, melhoradores, emulsificantes, gordura ou margarina;
- Diferenciado: Produz panetones leves, macios, úmidos, com bom volume, deliciosos e com um aroma único;
- Flexível: Permite a produção através de dois processos: Direto e Esponja;
- Variações: Permite variação de receitas como Stolens, Gallups, Pomba Pascal, Pão Cuca, Bolo D'oro, Bolo Rei, pães doces, pão de forma com frutas, roscas folhadas e outras saborosas receitas natalinas.



Informação Nutricional

Descrição	Concentrado Para Preparo De Panetone
Função	Concentrado para o preparo de panetone.
Forma	Pasta consistente. Bege.
Ingredientes	Açúcar, gordura vegetal modificada, glúten, extrato de malte e sal refinado iodado.
Contém	Emulsificantes INS471 e INS466, estabilizantes INS482 e INS433, aromatizantes, conservante INS282, melhoradores INS1100 e INS300, corante INS160a e enzima hemicelulase. Aromatizado artificialmente. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
Modo de Preparo	Lavar 10 kg de frutas cristalizadas e 7,5 kg de uvas-passas. Reservar. Misturar 10 kg de Pamix, 25 kg de farinha de trigo e 250 g de sal na masseira em velocidade baixa por aprox 3 min. Adicionar 2,5 kg de gemas de ovos e 8,5 L de água gelada e misturar por aprox 5 min. Adicionar 1,13 kg de fermento fresco e 2,75 L de água gelada aos poucos e misturar até atingir o ponto de véu. Adicionar as frutas e as uvas reservadas e misturar por mais 1 min. Cortar em partes de 550 g (panetones) ou 110 g (mini). Bolear. Cobrir com plástico. Descansar por 30 min. Bolear. Colocar nas formas. Fermentar em armário de fermentação à temperatura ambiente por aprox 3 h ou até o ponto. Cortar em forma de cruz. Fornear a 180°C por aprox 1 h (panetones) ou 25 min (mini) em forno lastro.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS E SOJA E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem	40% sobre o peso da farinha.
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 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	7894448058197

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	599 kcal	30
V. Energético (kJ)	2516 kJ	30
Carboidratos (g)	53 g	18
Proteínas (g)	3.0 g	4
Gord. Totais (g)	42 g	76
Gord. Saturadas (g)	20 g	93
Gord. Trans (g)	1.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	188 mg	8

Receituário

Receituário



Pamix 10 - Amsterdam - Processo Direto
1940



Pamix 10 - Bolo Doro
1954



Pamix 10 - Bolo Rei - Processo Direto
1952



Pamix 10 - Galup - Processo Direto
1943



Pamix 10 - Galup - Processo Esponja
1947



Pamix 10 - Panetone - Processo Direto (Receita Principal)
951



Pamix 10 - Panetone - Processo Esponja
1949



Pamix 10 - Panetone Com Gotas De Chocolate
1939



Pamix 10 - Panetone De Chocolate - Processo Direto
1948



Pamix 10 - Panetone De Chocolate - Processo Esponja
1938



Pamix 10 - Panetone Goiabada
1946



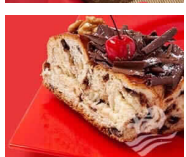
Pamix 10 - Panetone Integral
1945



Pamix 10 - Panetone Pão De Forma
2000



Pamix 10 - Panetone Receita Econômica
1951



Pamix 10 - Panne Di Florenza
1950



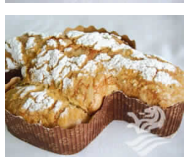
Pamix 10 - Pão Cuca Com Uvas
1953



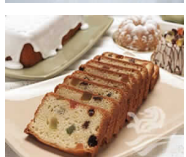
Pamix 10 - Pão Doce
1942



Pamix 10 - Pomba Pascal - Processo Direto
1936



Pamix 10 - Pomba Pascal - Processo Esponja
1944



Pamix 10 - Prime Cake Tone
1669



Pamix 10 - Roscas Folhadas De Natal
1937



Pamix 10 - Stolen
1955