

Pamix 10

Zeelandia Panetone Concentrado

5819

Há mais de 40 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 (gordura vegetal antioxidantes TBHQ e ácido cítrico) glúten extrato de malte e sal refinado iodado.
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 DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. 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

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	600	30
V. Energético (kJ)	2515 kJ	30
Carboidratos (g)	53	18
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	188	8
Açúcares totais (g)	52	
Aç adicionados (g)	51	102
Gorduras totais (g)	42	65
Gorduras saturadas (g)	21	105
Gorduras trans (g)	0.4	20