

Pão De Mandioquinha

Zeelandia Pao De Mandioquinha

6424

O Zeelandia Pão de Mandioquinha produz pães macios e saborosos, com pedaços de mandioquinha.

Vantagens

- Produz o autêntico pão caseiro de mandioquinha! Extremamente saboroso, macio e com pedaços de mandioquinha na massa;
- Processo prático e rápido, necessita de menos ingredientes que as receitas tradicionais. Basta adicionar água e fermento à mistura para obter pães úmidos e macios, mantendo o mesmo padrão e qualidade em todas as fornadas;
- Não é necessário descascar e cozinhar a mandioquinha, pois já contém mandioquinha triturada em sua composição, o que acentua ainda mais seu sabor de pão caseiro;
- Versátil: Permite produzir diversas receitas de pães com diferentes coberturas, recheios e formatos, tais como: bisnaguinha, pão de forma, pão recheado, trança, rosca, entre outros;
- Diferenciado: Sabor, coloração e maciez inigualáveis, que destacam o produto no ponto de venda.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pao De Mandioquinha
Função:	Mistura para o preparo de pão de mandioquinha.
Forma:	Pó com pellets. Amarelado.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico mandioquinha desidratada triturada glúten sal refinado iodado cúrcuma
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Pão de Mandioquinha e 2,2 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 4 min Adicionar 180 g de fermento fresco e 200 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 150 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 15 min Bolear novamente e colocar 3 partes da massa em uma forma retangular (22 x 11 x 10 cm) Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:40 h Fornear a 190°C por aprox 30 min em forno lastro sem vapor
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, SOJA, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. 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 e 32 etiquetas.
Paletização Lastro:	14

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: 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448064242

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	372	19
V. Energético (kJ)	1565 kJ	19
Carboidratos (g)	71	24
Proteínas (g)	9.7	19
Gord. Monoinsat (g)	1.4 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.9 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	1.6	6
Sódio (mg)	584	24
Açúcares totais (g)	10.0	
Aç adicionados (g)	7.7	15
Gorduras totais (g)	5.4	8
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0