

Zeelandia Ciabatta

396

O Zeelandia Ciabatta produz o tradicional pão ciabatta com casca crocante, miolo macio e sabor ligeiramente acidificado.

## Vantagens

- Permite o preparo de pães diversificados, como: Ciabatta, Pão Italiano, Baguette Recheada, Pão de Alho e Cebola e Pães Folhados;
- Produz ciabattas com miolo branco;
- Método de preparo rápido e produtos finais padronizados;
- Produz pães com bom volume e muito saborosos.



## Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Pão Ciabatta
Função	Mistura para o preparo de pão ciabatta.
Forma	Pó. Bege.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e sal refinado iodado.
Contém	Conservante propionato de cálcio, emulsificante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico.
Modo de Preparo	Misturar 5 kg de Ciabatta e 3 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox. 2 min.. Adicionar 150 g de fermento fresco e 800 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Colocar a massa em caixas plásticas previamente untadas com óleo. Polvilhar farinha de trigo sobre a superfície da massa. Cobrir com plástico. Descansar por 1 h. Colocar a massa sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha e esticar até obter uma espessura de aprox. 3 cm. Cortar em retângulos (20 x 8 cm) e esticar a massa. Colocar em assadeiras previamente untadas. Fornear a 220°C por aprox. 25 min. em forno lastro com vapor.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, 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 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 20 kg de produto.
Paletização Lastro	10
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.
Código de Barras	7894448003968

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	349 kcal	17
V. Energético (kJ)	1465 kJ	17
Carboidratos (g)	73 g	24
Açúcares (g)	2.4 g	**
Proteínas (g)	9.8 g	13
Gord. Totais (g)	1.4 g	3
Gord. Saturadas (g)	0.4 g	2
Gord. Trans (g)	0 g	**
Gord. Monoinsat (g)	0.1 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.4 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	1.9 g	7
Sódio (mg)	861 mg	36

## Receituário

## Receituário



Baguete Com Multigrano

862



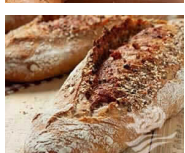
Baguette De Abobrinha Com Pimenta Dedo De Moça

2085



Baguette De Milho Veritá

2054



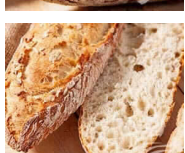
Baguette Gorgonzola E Nozes Veritá

2086



Baguette Rústica De Castanha

2092



Baguette Rústica De Aveia

2091



Baguette Rústica De Centeio

2093



Baguette Rústica De Chia

2094



Baguette Rústica De Linhaça

2095



Baguette Rústica De Milho

2026



Baguette Rústica De Quinoa E Amaranto

2098



Baguette Rústica De Tomate Seco Com Manjericão

2052



Baguette Rústica Integral

2096



Baguette Rústica Multigrano

2097



Ciabatta Australiano Veritá

2100



Ciabatta Integral

902



Ciabatta Veritá

2056



Pão Ciabatta (Receita Principal)

632



Pão De Hambúrguer Com Ciabatta

1987



Pão De Vinho

2044



Pão De Vinho À Veritá

2088



Pão De Vodka

1986



Pão Folhado Com Ciabatta

138

## Receituário



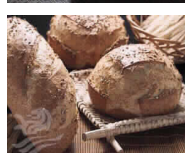
Pão Italiano Com Ciabatta

234



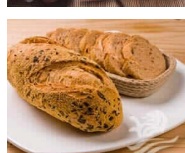
Pão Italiano Com Ciabatta

234



Pão Italiano Integral

907



Pão Mexicano

1985



Pão Rústico De Alecrim E Azeitonas

2053



Pão Rústico De Azeite

2087



Pão Rústico De Linguiça Toscana

2101



Pão Rústico Veritá Com Calabresa

2089



Rosca De Pimentão Veritá

2090