

Ciabatta

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.
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 DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, 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:	4

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:	7894448003968

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	339	17
V. Energético (kJ)	1417 kJ	17
Carboidratos (g)	72	24
Proteínas (g)	9.7	19
Gord. Monoinsat (g)	0.1 g	0
Gord. Poliinsat (g)	0.2 g	1
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.9	8
Sódio (mg)	860	36
Açúcares (g)	2.4 g	**
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gord. monoinsatu (g)	0.1	1
Gord. poli-insat (g)	0.2	1
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.1	1
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.2	1
Gorduras totais (g)	1.5	2
Gorduras saturadas (g)	0.5	3
Gorduras trans (g)	0	0