

Pão De Abóbora

Zeelandia Pao De Abobora

6432

O Zeelandia Pão de Abóbora é um dos deliciosos sabores que compõe a linha de pães Segredos da Vovó. Combina a facilidade de preparo com a obtenção dos pães artesanais que somente as vovós sabem fazer.

Vantagens

- Produz o autêntico pão caseiro de abóbora! Extremamente saboroso, macio e com miolo uniforme;
- 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 abóbora, pois já contém abóbora em flocos em sua composição, o que acentua ainda mais seu sabor de pão caseiro;
- Versátil: Permite múltiplas receitas de pães com diferentes coberturas, recheios e formatos como: bisnaguinha, pão de forma, pão recheado, pão doce, trança, rosca, etc.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pao De Abóbora
Função:	Mistura para o preparo de pão de abóbora.
Forma:	Pó. Alaranjado.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada abóbora desidratada em flocos sal refinado iodado e colorífico.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Pão de Abóbora e 2 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 4 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 300 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 1,5 kg Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Dividir em partes de 50 g Modelar em formato de coxinha Colocar 6 partes da massa em uma forma de bolo redonda (16 x 5 cm) Unir as pontas como uma flor Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1 h Fornear a 190°C por aprox 25 min em forno lastro sem vapor
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, 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 10 kg de produto e 48 etiquetas.
Paletização Lastro:	11

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: 7894448064327

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	384 kcal	19
V. Energético (kJ)	1613 kJ	19
Carboidratos (g)	71 g	24
Proteínas (g)	9.9 g	13
Gord. Monoinsat (g)	1.9 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.0 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	1.4 g	5
Sódio (mg)	443 mg	18
Açúcares totais (g)	12 g	**
Gorduras monoinsaturadas (g)	1.9 g	**
Gorduras poliinsaturadas (g)	1.0 g	**
Gorduras totais (g)	6.9 g	12
Gorduras saturadas (g)	2.8 g	13
Gorduras trans (g)	0 g	**