

Zeelandia Pao Semi Italiano

6580

O Zeelandia Pão Semi Italiano produz pães com miolo macio e casca crocante na medida certa, além de um delicioso toque amanteigado.

Vantagens

- Produz pães com aparência rústica e atrativa;
- Possui casca crocante e miolo macio;
- Apresenta um aroma levemente amanteigado, que combina com diferentes recheios;
- Possibilita um preparo rápido e produtos finais padronizados;
- Basta adicionar água e fermento biológico.



Informação Nutricional

Descrição	Mistura Para Preparo De Pao Tipo Semi Italiano
Função	Mistura para o preparo de pão tipo semi italiano.
Forma	Pó. Bege.
Ingredientes	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado e açúcar.
Contém	Conservante propionato de cálcio, emulsificante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, aromatizante e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
Modo de Preparo	Misturar 5 kg de Pão Semi Italiano e 2,5 L de água gelada em velocidade baixa por aprox 5 min. Adicionar 105 g de fermento fresco e 280 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 40 min. Modelar. Misturar 145 g de claras de ovos e sal a gosto em um recipiente. Umedecer os pães nas claras de ovos e passar na mistura de Pão Semi Italiano. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1 h ou até o ponto. Dar o fio. Com auxílio de um saco de confeitar, aplicar aprox 4 g de margarina sobre o corte de cada pão. Fornear a 210°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 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	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras	7894448065805

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	350 kcal	17
V. Energético (kJ)	1469 kJ	17
Carboidratos (g)	74 g	25
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)	1.8 g	7
Sódio (mg)	740 mg	31

Receituário

Receituário



Escondidinho De Linguiça

1316



Pão De Hamburguer Com Semi Italiano

2070



Pão De Hamburguer Com Semi Italiano

2070



Pão Semi Italiano (Receita Principal)

1181



Pão Semi Italiano (Receita Principal)

1181