

Pão De Ló Dark F

Zeelandia Pao De Lo Dark

6874

Zeelandia Pão de Ló Dark produz pão de ló de chocolate que traz mais requinte e sofisticação para as receitas sem complicar o dia a dia.

Vantagens

- Produto premium: O Zeelandia Pão de Ló Dark confere um visual mais nobre aos produtos, pois sua cor escura contrasta com os recheios claros tornando as tortas, bolos e rocamboles ainda mais apetitosos;
- Praticidade: Basta adicionar água e ovos;
- Facilidade: O seu processo "all in", permite colocar todos os ingredientes de uma só vez na batedeira;
- Receita balanceada: Seu processo prático e rápido, resulta em um produto com a maciez e textura do pão de ló tradicional com um delicioso sabor de chocolate;
- Versatilidade: Também faz rocamboles! Para 1 kg de Zeelandia Pão de Ló Dark basta adicionar a mesma quantidade de ovos;
- Maior tolerância da massa, não há necessidade de forneamento imediato;
- Ótima absorção de caldas;
- Preferência nacional: Receitas com chocolate são bem aceitas de norte a sul do país e representam ótimas oportunidades de vendas para os panificadores.



Informação Nutricional

| | |
|---------------------------|---|
| Descrição: | Mistura Para Preparo De Pão De Ló De Chocolate |
| Função: | Mistura para o preparo de pão de ló de chocolate. |
| Forma: | Pó. Cinza. |
| Ingredientes: | Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico amido de milho e cacau em pó. |
| Modo de Preparo: | Misturar 2 kg de Pão de Ló Dark, 1,4 kg de ovos e 600 ml de água na batedeira Utilizar batedor tipo globo Bater em velocidade alta por aprox 10 min Misturar em velocidade baixa por aprox 1 min Colocar 500 g em cada forma redonda (25 x 5 cm) previamente untada Fornear a 180°C por aprox 25 min em forno lastro |
| Advertência: | ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE LEITE. 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 5 sacos plásticos de 2 kg de produto. |
| Paletização Lastro: | 11 |
| Paletização Empilhamento: | 7 |

| | |
|-------------------|---|
| 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: | 17894448068742 |

Tabela Nutricional

| | | % VD (*) |
|------------------------|---------|----------|
| V. Energético (kcal) | 365 | 18 |
| V. Energético (kJ) | 1544 kJ | 18 |
| Carboidratos (g) | 80 | 27 |
| Proteínas (g) | 4.4 | 9 |
| Fibra Alimentar (g) | 3.6 | 14 |
| Sódio (mg) | 212 | 9 |
| Açúcares totais (g) | 41 | |
| Aç adicionados (g) | 41 | 82 |
| Gorduras totais (g) | 3.7 | 6 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.9 | 15 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |