

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