Pão De Ló F

Zeelandia Pao De Lo

6882

O Zeelandia Pão de Ló produz uma massa leve e macia para pães de ló.

Vantagens

- Praticidade: Basta adicionar água e ovos;
- Facilidade e rapidez: O seu processo "all-in" permite colocar todos os ingredientes de uma só vez na batedeira;
- Otimiza e padroniza a produção;
- Qualidade: Faz um pão de ló com ótimo volume e flexibilidade, sem rachar e sem esfarelar;
- Estrutura interna homogênea e aerada, com leveza, umidade e maciez;
- Ótima absorção de caldas;
- Versatilidade: Além do pão de ló tradicional, faz rocambole, bolo de rolo, entre outras receitas de alto giro e ótima aceitação nas padarias;
- Maior tolerância da massa: Não há necessidade de forneamento imediato, pois a massa se mantém aerada por mais tempo.

Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão De Ló
Função:	Mistura para preparo de pão de ló.
Forma:	Pó. Bege claro.
Ingredientes:	Açúcar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico amido
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Pão de Ló, 1,2 kg de ovos e 400 ml de água na batedeira Utilizar batedor tipo globo Bater em velocidade alta por aproximadamete 6-8 minutos 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 30 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 5 sacos plásticos de 2 kg de produto.
Paletização Lastro:	14
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:	17894448068827

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	370	19
V. Energético (kJ)	1570 kJ	19
Carboidratos (g)	84	28
Proteínas (g)	3.6	7
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	163	7
Açúcares (g)	42 g	**
Açúcares totais (g)	41	
Aç adicionados (g)	41	82
Gorduras totais (g)	2.2	3
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0