

Pão De Ovos

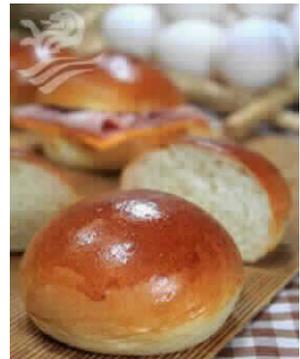
Zeelandia Pão De Ovos

6980

O Zeelandia Pão de Ovos produz pães extremamente macios e saborosos, ideais para lanches rápidos!

Vantagens

- Produz pães extremamente macios e saborosos!
- Já contém ovos na mistura, o que o torna muito prático. Basta adicionar água e fermento!
- Pode ser consumido em qualquer hora do dia, ideal para o preparo de lanches.
- Ideal para a produção de pães embalados, pois mantém sua maciez por mais tempo.
- Para a produção de pães salgados diferenciados, pode ser adicionado à massa ervas finas, bacon, queijo etc.
- Permite também a produção de receitas doces!



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão De Ovos
Função:	Mistura para o preparo de pão de ovos.
Forma:	Pó gorduroso. Levemente amarelo.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada gema de ovo em pó sal refinado iodado e farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg do Pão de Ovos e 1,25 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 225 g do fermento biológico fresco e 500 ml de água gelada e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 36 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Bolear novamente Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação Fornear a 220°C por aprox 8 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE OVOS 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.
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:

7894448069803

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	422	21
V. Energético (kJ)	1771 kJ	21
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	9.7	19
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	491	20
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	13	20
Gorduras saturadas (g)	5.7	29
Gorduras trans (g)	0	0