

Pão De Chocolate

Zeelandia Pão De Chocolate

6998

O Zeelandia Pão de Chocolate produz pães extremamente macios e saborosos com aroma e sabor de chocolate irresistíveis!

Vantagens

- Produz pães de chocolate extremamente macios e saborosos;
- Já contém cacau na mistura, o que o torna muito prático. Basta adicionar água e fermento;
- Delicioso aroma e sabor de chocolate;
- Pode ser consumido a qualquer hora do dia;
- Permite a produção de diversas receitas de pães doces e pães recheados e também a adição de gotas de chocolate, nozes e frutas secas na massa;
- O sabor de chocolate permite combinações deliciosas com diversos ingredientes, como banana, café, doce de leite, entre outros recheios, incrementando ainda mais o produto.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão De Chocolate
Função:	Mistura para o preparo de pão de chocolate.
Forma:	Pó gorduroso. Marrom.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada cacau em pó glúten sal refinado e extrato de malte.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg do Pão de Chocolate e 1,3 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 2 min Adicionar 225 g de fermento fresco e 550 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 210°C por aprox 10 min em forno lastro
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA, SOJA, LEITE. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, OVOS, 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:	14

Paletização Empilhamento: 5

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: 7894448069988

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	407	20
V. Energético (kJ)	1719 kJ	20
Carboidratos (g)	66	22
Proteínas (g)	9.2	18
Fibra Alimentar (g)	2.6	10
Sódio (mg)	504	21
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	5.4	27
Gorduras trans (g)	0	0