

O Zeelandia Pão Amigo produz pães de leite e auxilia a AACD na captação de recursos para que as pessoas com deficiências possam atingir seu máximo potencial. A AACD atua no desenvolvimento de uma sociedade que convive com as diferenças porque reconhece em cada indivíduo sua capacidade de evoluir e contribuir para um mundo mais humano. Vida é movimento! Abrace essa causa e veja como é gostoso fazer o bem!

## Vantagens

- Primeira mistura do mercado a permitir que as padarias e seus consumidores contribuam com uma causa social relevante;
- Ao comercializar o Pão Amigo, o estabelecimento auxilia na destinação de recursos para a AACD por meio da contribuição de parte do valor das vendas para a entidade;
- A mistura Zeelandia Pão Amigo acompanha embalagem personalizada com o selo da AACD que auxilia na promoção do produto e comunicação da causa para o consumidor final;
- Pão Amigo é fonte de cálcio, um mineral essencial para a formação dos ossos e dentes, que são estruturas em desenvolvimento na fase infantil;
- Zero gordura trans e baixo teor de gorduras totais! Contribuem para um dia a dia mais saudável;
- Além de praticidade para sua padaria, a mistura Zeelandia Pão Amigo fornece um pão de leite extremamente macio e saboroso!



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Pão De Leite
Função:	Mistura para o preparo de pão de leite.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar maltodextrina gordura vegetal glúten mistura láctea de soro de leite e gordura de palma sal refinado iodado soro de leite em pó carbonato de cálcio
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Zeelandia Pão Amigo, 200 g de ovos e 560 mL de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 120 g de fermento fresco e misturar por mais 1 min Bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Dividir em partes de 25 g Cobrir com plástico Descansar por 10 min Esticar a massa até obter um formato de gota Passar a massa na modeladora iniciando pelo lado mais grosso para obter o formato caseirinho Passar na farinha de trigo para decorar Colocar os pães em assadeiras de pão francês previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2:30 h ou até o ponto Fornear a 210°C por aprox 8 min em forno lastro Esfriar
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AVELÃS E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.
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 10 kg de produto e 43 sacos plásticos.
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:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448075286

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	369	18
V. Energético (kJ)	1539 kJ	18
Carboidratos (g)	72	24
Proteínas (g)	9.2	18
Gord. Monoinsat (g)	1.0 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.7 g	**
Colesterol (mg)	1.3	0
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	488	20
Cálcio (mg)	489	49
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	8.4	17
Gorduras monoinsaturadas (g)	1.0	5
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.7	4
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	1.8	9
Gorduras trans (g)	0	0