

# Pão Amigo



Zeelandia Pao Amigo

7528

O Zealandia 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 Zealandia 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 Zealandia 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 Zealandia 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 adiconados (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