

Zeelandia Pao Amigo

7528

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 modificada, leite em pó, sal refinado iodado, soro de leite em pó e carbonato de cálcio.
Contém	Conservante propionato de cálcio, estabilizante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
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 TRIGO E DERIVADOS, DERIVADOS DE SOJA E LEITE E DERIVADOS. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, AVELÃS, CASTANHA DO PARÁ 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 27/2010
Embalagem	Caixa de papelão com 10 kg de produto e 43 sacos plásticos.
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	7894448075286

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	366 kcal	18
V. Energético (kJ)	1539 kJ	18
Carboidratos (g)	72 g	24
Proteínas (g)	9.2 g	12
Gord. Totais (g)	4.3 g	8
Gord. Saturadas (g)	1.7 g	8
Gord. Trans (g)	0 g	**
Gord. Monoinsat (g)	1.0 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.7 g	**
Colesterol (mg)	1.3 mg	0

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Fibra Alimentar (g)	1.1 g	4
Sódio (mg)	488 mg	20
Cálcio (mg)	480 mg	48

Receituário



Bisnaguinha Amiga
1972



Enroladinho Amigo
1970



Esfiha Aberta Com Pão Amigo
1969



Mineirinho Amigo
1726



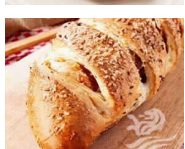
Nuvem De Leite
1838



Panini Caipira
2148



Pao Amigo Com Espinafre
1729



Pão Amigo Com Milho E Recheio De Goiaba
2149



Pão Amigo Com Rapadura E Amendoim
2146



Pao Amigo De Mortadela E Queijo
1732



Pão Amigo Romeu E Julieta
1735



Pao Choco Amigo
1727



Pão De Coco Amigo
2041



Pão De Hamburguer Com Beterraba
2064



Pão De Hamburguer Com Cenoura
2067



Pão De Hamburguer Com Espinafre
2068



Pão De Leite (Receita Principal)
1642



Pão Para Hot Dog E Hambúrguer Com Pão Amigo
1971



Rosquinha De Cravo
2145



Trança De Nata
1839

Receituário



Viradinho Amigo

1733