

Panovite

Curcuma e Mel

Produto completo para o fabrico de pão especial de trigo com especiarias, mel e sementes.

Aromático, étnico e natural.

CLEAN
LABEL

CURCUMA
E MEL

CURCUMA E MEL

As especiarias são uma tendência de mercado cada vez mais usadas em diferentes categorias de produto.

De entre as várias especiarias, a Curcuma, também conhecida como Açafrão-da-Índia, é uma das mais procuradas pelos consumidores, pelo seu perfil aromático exclusivo e pela sua cor vibrante. Trata-se de uma especiaria versátil com propriedades antioxidantes e reconhecida pelos seus benefícios ao nível do sistema digestivo e imunitário e que combina muito bem com outros ingredientes.

Inspirando-se nas especiarias, a **Prodite Zeelandia** desenvolveu um novo pão que combina a Curcuma com um toque de mel e noz moscada - Panovite **CURCUMA E MEL**.

- Perfil aromático inovador com inspiração étnica
- Fusão irresistível de sabor com curcuma (açafraão-da-índia), noz moscada e mel
- Miolo húmido enriquecido com a textura da aveia, sementes de linhaça, girassol e sésamo
- Cor vibrante e 100% natural da curcuma
- Clean Label e com teor de sal abaixo de 1g/100g de produto

Experimente e promova o pão **CURCUMA E MEL** na sua padaria.

Saiba mais em www.prodite.pt

Conservação

Manter a embalagem fechada em local seco e fresco.

Validade

9 meses após data de fabrico

Apresentação

Saco de 15kg



Receita

Panovite Curcuma e Mel	1 000g
Água*	600g
Levedura fresca ou	40g
Levedura seca	13g

Não juntar sal

Método de Aplicação

Amassar todos os ingredientes (*adicionar 55% da água no início da amassadura e restante adição de forma progressiva) durante 3 minutos em primeira velocidade e 7 minutos em segunda velocidade. Temperatura da massa: 26°C
Deixar repousar a massa cerca de 15 minutos.

Cortar e enrolar.
Descansar 15 minutos.

Formar e tender nas telas.
Levar à estufa cerca de 60 minutos.
Enfarinhar e golpear.

Temperatura do forno: Teto 220°C / Lar 200°C
Tempo de cozedura: 25/30 minutos conforme o tamanho das peças

