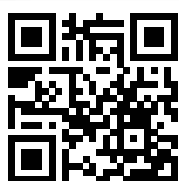


ABOBORA PLUS

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Abobora Plus**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios da abobora.



CATALOGOS.BAKEART.PT


Bake Art
baking with creativity

BAK PAN ABOBORA PLUS



REF. PADMIX118

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN ABOBORA PLUS

Preparado completo em pó para o fabrico de pão de abóbora



APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Pan Abóbora Plus	1000g
Água Fria	600g
Fermento Fresco	30g

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes durante \pm 15 min. ou até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 15 minutos.
3. Pesar, dividir, e tender as peças nos pesos e formatos desejados.
4. Levedar: 45 - 60 min. em estufa com temperatura de 38°C e humidade relativa de 75%.
5. Cozer em forno a: 210° C – 230° C com vapor, durante cerca de 30 minutos (pães de 350g)

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

