

BROA LUSITANA BRANCA



DISTRIBUIÇÃO EM SACOS
PALETIZADOS

INDÚSTRIAS, PASTELARIAS
E PADARIAS

PRODUTO PRONTO
A USAR



CATALOGOS.BAKEART.PT


baking with creativity

BROA LUSITANA BRANCA



REF. PADMIX003

EMBALAGEM. 15KG

BROA LUSITANA BRANCA

Preparado completo em pó para o fabrico de broa de milho branco.



APLICAÇÃO

Bak Pan Broa Lusitana Branca	5000g
Levedura fresca / ou	150g
Levedura seca	50g
Água	3500g

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes em baixa velocidade até obter uma massa homogénea.
2. Incorporar água gradualmente.
3. Deixar a massa repousar 5 min. Enrolar ou padejar, polvilhando as peças com farinha.
4. Fornear a 260 °C a 270°C durante aprox. 45 minutos com um pouco de vapor.

*Os tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

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

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

