

Prodipani®
bakery ingredients



catálogo
de produtos





Pães do Mundo

Catálogo de Produtos

**DELÍCIAS
DO MUNDO:
A QUALQUER
DIA, HORA E
LUGAR.**



Pães do Mundo



V01 - JUL2016

Ciabatta 100%

- Facilidade de preparo
- Produto final padronizado
- Elevada absorção de água
- Tolerante ao congelamento
- Acidez característica

Brioche

- Massa umida, leve macia e fibrosa
- Aroma e sabor pronunciado a manteiga
- Facilidade no preparo
- Receita econômica

Pão de Queijo e Chipa

- Facilidade de preparo, não precisa de escaldar
- Contém polvilho azedo
- Produto final com formato uniforme
- Aroma e sabor pronunciado a queijo
- Textura homogênea
- Permite acréscimo de outros ingredientes para diversificação de sabor



5 kg



10 e 20 kg

Cód: 19783 – MIST. BRIOCHE 100% 5KG

Cód: 18889 – MIST. PARA CHIPA 5KG

Receitas

Receitas

	Produto	Mistura (g)	Água (g)	Fermento Fresco (g)	Ovos (g/UN)	Queijo ralado (g)	Margarina (g)	Leite (g)
	Ciabatta	5000	4000	75	-	-	-	-
	Brioche 100%	5000	2100	300	-	-	-	-
	Brioche 100% - receita enriquecida	5000	1250	300	750 (±15)	-	-	-
	Brioche de Grãos 100%	5000	1250	375	750 (±15)	-	-	-
	Brioche de Fibras 100%	5000	1250	375	750 (±15)	-	-	-
	Pão de Queijo	1000	400	-	400 (±8)	400	-	-
	Chipa	1000	-	-	300 (±6)	500	100	300

OBS: Pode utilizar-se fermento seco considerando 1/3 da quantidade de fermento fresco.

Modo de Preparo

Modo de Preparo

Ciabatta 100%	Brioche 100%	Pão de queijo	Chipa
Misturar os ingredientes na amassadeira com 1/3 da água (±3 l) durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 20 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 45 a 60 minutos. Dividir. Modelar. Fermentação: 45 minutos. Assar em forno turbo com vapor a 170°C durante 20 minutos, ou em forno de lastro com vapor a 190°C durante 25 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida, até obter uma massa lisa e enxuta. Descanso da massa: 10 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 5 minutos. Fermentação: 60 minutos. Assar em forno turbo com vapor a 180°C durante 10 minutos ou em forno lastro com vapor a 210°C durante 10 minutos.	Misturar na batedeira todos os ingredientes, utilizando batedor tipo raquete, durante 3 minutos em 2.ª velocidade, ou até a massa ficar homogênea. Modelar no tamanho desejado e colocar numa assadeira previamente untada com desmoldante PR100 ou forrada com papel siliconizado PRODIPANI. Assar durante 15 minutos em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 170°C.	Misturar na batedeira a mistura e o queijo ralado. Adicionar os ovos e a margarina e misturar. Adicionar o leite e bater em 2.ª velocidade, utilizando batedor tipo raquete, durante 4 minutos. Modelar no tamanho desejado e colocar numa assadeira previamente untada com desmoldante PR100 ou forrada com papel siliconizado PRODIPANI. Assar durante 15 minutos em forno lastro a 200°C ou forno turbo a 170°C.

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: Para Ciabatta e Brioche a temperatura aconselhável da massa deve ser de 24 a 26°C.

Logística

Logística

Produto	Embalagem			Paletização				Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Tipo	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Paleta (CxLxH) m	Lastro (Unid.)	Altura (Unid.)	Total (Unid.)			
Ciabatta 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460409	1901.20.00	4 meses
Brioche 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460492	1901.20.00	4 meses
Brioche 100% ¹	10 kg	Caixa	35 x 24 x 23	1,00 x 1,20 x 1,10	12	4	48	7898579462564	1901.20.00	4 meses
Brioche 100%	20 kg	Caixa	40 x 30 x 32	1,00 x 1,20 x 1,15	10	3	30	7898579462267	1901.20.00	4 meses
Brioche de Grãos 100% ¹	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579462441	1901.20.00	4 meses
Brioche de Fibras 100% ¹	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579462427	1901.20.00	4 meses
Pão de Queijo	5 kg	-	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,30	13	10	130	7898579460188	1901.20.00	6 meses
Chipa	5 kg	-	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,30	13	10	130	7898579462090	1901.20.00	6 meses

Referência: 1. Produtos comercializados com embalagem e etiqueta de identificação para produto final.



Pães do Mundo

Catálogo de Produtos

PÃES COMO
SE FAZ EM
PORTUGAL,
NÃO HÁ
IGUAL!



Pães do Mundo

Receitas

Receitas



Produto	Mistura (g)	Água (g)	Fermento Fresco (g)
Pão Portugues (Pão d'Água) 100%	5000	4000	75
Broa de Milho (Pão de Milho) 100%	5000	3250	75
Pão d'Alfarroba 100%	5000	3000	200

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Xarope Bolo Rei (g)	Ovos (g/UN)	Fermento fresco (g)	Fruta Crist. Picada (g)	Uvas passas (g)	Nozes (g)	Amêndoa (g)
Bolo Rei 100%	5000	1350	250	500 (±10)	375	2000	1000	500	1000

OBS: Pode utilizar-se fermento seco considerando 1/3 da quantidade de fermento fresco.

Modo de Preparo

Modo de Preparo

Bolo Rei 100%	Pão Português 100%	Broa de Milho 100%	Pão d'Alfarroba 100%
Misturar os ingredientes (exceto as frutas cristalizadas e frutos secos) na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida até obter uma massa lisa e enxuta. Descanso da massa: 10 minutos. Adicionar as frutas e misturar. Descanso da massa com as frutas: 15 minutos. Dividir. Modelar no formato característico. Descanso das peças: 10 minutos. Pincelar com ovo. Decorar a gosto com SORTIDO DE FRUTAS PORTUGUESAS PRODIPANI . Fermentação: 60 minutos. Assar em forno turbo a 150°C durante 25 minutos, ou em forno de lastro a 180°C durante 25 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira com ¼ da água (±3 L) durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 20 minutos em velocidade rápida. Fermentação: 40 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 45 minutos. Assar em forno lastro com vapor a 190°C durante 35 minutos, ou em forno turbo com vapor a 160°C durante 30 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira com metade da quantidade de água durante 5 minutos em velocidade lenta. Adicionar lentamente o restante da água e misturar 8 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 30 minutos. Dividir. Enrolar e polvilhar com farinha. Descanso das peças: 20 minutos (até começar a rachar). Assar em forno lastro com vapor a 200°C durante 30 minutos em forno turbo com vapor a 160°C durante 25 minutos.	Misturar os ingredientes na amassadeira durante 5 minutos em velocidade lenta e 15 minutos em velocidade rápida. Descanso da massa: 10 minutos. Dividir. Modelar. Descanso das peças: 10 minutos. Fermentação: 45 minutos. Golpear as peças. Assar em forno lastro com vapor a 190°C durante 25 minutos, ou em forno turbo com vapor a 170°C durante 25 minutos.

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: A temperatura aconselhável da massa deve ser de 24 a 26°C.

cód: 16645 – MIST. PÃO PORTUGUÊS (PÃO D'ÁGUA) 5KG
 cód: 16617 – MIST. BROA DE MILHO 5KG PRODIPANI
 cód: 16618 – MIST. PÃO DE ALFARROBA 5KG PRODIPANI

Curiosidades sobre nossos produtos

História do Bolo Rei



Reza a lenda que este doce representa os presentes oferecidos pelos Reis Magos ao Menino Jesus aquando do seu nascimento. A cêdea simboliza o ouro, as frutas secas e cristalizadas representam a mirra, e o aroma assinalava o incenso. Ainda na base do imaginário, a existência de uma fava também tem a sua explicação: quando os Reis Magos viram a Estrela de Belém que anunciava o nascimento de Cristo, disputaram entre si qual dos três teria a honra de ser o primeiro a entregar ao menino os presentes que levavam. Como não conseguiram chegar a um acordo e com vista a acabar com a discussão, um padieiro confeccionou um bolo escondendo no interior da massa uma fava. De seguida cada um dos três Magos do Oriente pegaria numa fatia. O Rei Mago que tivesse a sorte de retirar a fatia contendo a fava, seria o que ganharia o direito de entregar em primeiro lugar os presentes a Jesus.





Batidos Sem Gordura

Catálogo de Produtos

O SABOR DA
MASSA CASEIRA
ALIADA A UMA
APRESENTAÇÃO
FANTÁSTICA!



Batidos Sem Gordura



2 kg



5 kg

Rocambole 100%

- Preparo simples e prático
- Versátil
- Fácil manipulação
- Elevada absorção de líquidos
- Elevada flexibilidade e resistência a quebras
- Facilidade e estabilidade no corte
- Desenvolvimento uniforme

Pão de Ló Noir 100%

- Preparo simples e prático
- Versátil
- Fácil manipulação
- Facilidade e estabilidade no corte
- Elevada absorção de líquidos
- Sabor intenso a cacau
- Desenvolvimento uniforme
- Sem corantes

Toalha Felpuda

- Preparo simples e prático
- Elevada absorção de líquidos
- Base ideal para bolo gelado
- Versátil
- Textura e maciez inigualáveis
- Facilidade e estabilidade no corte

Receitas

Produto	Modelo	Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Leite de Coco (g)	Coco em Flocos (g)	Leite (g)	Leite condensado (g)
Rocambole 100%	Rocambole	2000	1000	2400 (±48)	-	-	-	-
	Pão de Ló / Bolo de Recheio	2000	400	1500 (±30)	-	-	-	-
Pão de Ló Noir 100%	Pão de Ló / Bolo de Recheio	2000	400	1500 (±30)	-	-	-	-
	Rocambole	2000	1200	1500 (±30)	-	-	-	-
Toalha Felpuda	Receita (bolo)	1000	150	350 (±7)	100	-	-	-
	Acabamento	-	-	-	150	200	100	250

Receitas

Modo de Preparo

Modo de Preparo

Rocambole 100%		Pão de Ló Noir 100%		Toalha Felpuda
Rocambole	Pão de Ló / Bolo de Recheio	Pão de Ló / Bolo de Recheio	Rocambole	
Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo globo, a mistura e os ovos durante 4 minutos em velocidade rápida. Adicionar a água aos poucos. Tempo total de batimento: 10 a 12 minutos em velocidade rápida. Forrar a assadeira com papel siliconizado PRODIPANI. Colocar a massa. Assar em forno turbo a 200°C durante 7 minutos ou forno lastro a 230°C durante 8 minutos.	Misturar todos os ingredientes na batedeira, utilizando batedor tipo globo, durante 10 a 12 minutos em velocidade rápida. Colocar em assadeiras previamente untadas com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 170°C durante 25 minutos ou forno lastro a 180°C durante 27 minutos.	Misturar todos os ingredientes na batedeira, utilizando batedor tipo globo, durante 10 minutos em velocidade rápida. Colocar em formas previamente untadas com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 170°C durante 25 minutos em forno lastro a 170°C ou forno lastro a 180°C.	Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo globo, a mistura e os ovos durante 4 minutos em velocidade rápida. Adicionar a água aos poucos. Tempo total de batimento: 10 minutos em velocidade rápida. Forrar a assadeira com papel siliconizado PRODIPANI. Colocar a massa. Assar em forno turbo a 200°C durante 7 minutos ou forno lastro a 220°C durante 8 minutos.	Misturar todos os ingredientes do bolo durante 8 a 10 minutos na batedeira com o globo. Colocar em forma previamente untada com Desmoldante PR100. Assar em forno turbo a 150°C durante 25 minutos ou forno lastro a 180°C durante 28 minutos. Misturar o coco em flocos com o leite de coco e o leite para hidratar. Após retirar o bolo do forno, furar utilizando um garfo, e ainda quente cobrir com leite condensado. De seguida aplicar a mistura de coco em flocos, leite e leite de coco.

cód: 19703 – MIST. BOLO TOALHA FELPUDA 5KG

Produto	Embalagem				Paletização					Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Fardo	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Dimensões Fardo (CxLxH) cm	Paleta (CxLxH) m	Lastro	Altura	Total Fardos	Total Unid.			
Rocambole 100%	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579463059	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579460270	1901.20.00	6 meses
Pão de Ló Noir 100%	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462977	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579462519	1901.20.00	6 meses
Toalha Felpuda	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,00	13 unid	10 unid	-	130	7898579462465	1901.20.00	6 meses



Bolo Da Montanha

Catálogo de Produtos

O AUTÊNTICO
SABOR DO BOLO
DA MONTANHA
ARTESANAL



Bolo Da Montanha - Cakes com Frutas

V01 - JUL2016



- Preparo simples e prático
- Com pedaços de fruta
- Sabor intenso
- Versátil
- Úmido por mais tempo
- Textura e maciez inigualáveis



2 kg



5 kg

Cód: 41921 – MIST. BOLO DA MONTANHA 2KG
Cód: 41929 – MIST. BOLO DA MONTANHA ABACAXI 2KG
Cód: 41924 – MIST. BOLO DA MONTANHA BANANA 2KG
Cód: 53419 – MIST. BOLO DA MONTANHA CAFÉ 2KG
Cód: 41922 – MIST. BOLO DA MONTANHA CHOCOLATE 2KG
Cód: 41928 – MIST. BOLO DA MONTANHA IOGURTE 2KG
Cód: 41927 – MIST. BOLO DA MONTANHA LARANJA 2KG
Cód: 53457 – MIST. BOLO DA MONTANHA MULT. 2KG
Cód: 41925 – MIST. BOLO DA MONTANHA NOZ 2KG
Cód: 53420 – MIST. BOLO DA MONTANHA PAÇOCA. 2KG
Cód: 19647 – MIST. BROWNIE 2KG
Cód: 19703 – MIST. BOLO TOALHA FELPUDA 5KG
Cód: 51684 – MIST. BOLO RED VELVET 1KG
Cód: 51685 – MIST. BOLO MOUSSE CHOCO 2KG
Cód: 56080 – MIST. BOLO DE MILHO DANADIBOM 2KG
Cód: 54306 – MIST. BOLO DE AIPIM 2KG
Cód: 19416 – MIST. AZ PRO 15KG

Logística

gística

Produto	Embalagem				Paletização					Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Fardo	Dimensões Unid. (CxtLxH) cm	Dimensões Fardo (CxtLxH) cm	Palete (CxtLxH) m	Lastro	Altura	Total Fardos	Total Unid.			
Bolo Da Montanha	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462779	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460096	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha iogurte	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579463028	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460485	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha chocolate	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462793	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460164	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha noz	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462991	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460102	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha maçã	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462816	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460119	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha amêndoa	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579463004	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460256	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha laranja	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579463011	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460249	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha abacaxi	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579463066	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579460218	1901.20.00	6 meses
Bolo Da Montanha banana	2 kg	10 kg (5x2 kg)	33 x 22 x 4	31 x 21 x 26	1,00 x 1,20 x 1,30	15 fardos	4 fardos	60	300	7898579462830	1901.20.00	6 meses
	5 kg	-	20 x 13 x 45	-	1,00 x 1,20 x 1,10	13 unid	10 unid	-	130	7898579462625	1901.20.00	6 meses



Especialidades da Confeitaria Portuguesa

Catálogo de Produtos

ESPECIALIDADES
DA CONFEITARIA
PORTUGUESA,
UMA IGUARIA!



Especialidades da Confeitaria Portuguesa

V01 - JUL2016

Receitas

Receitas

Produto	Modelo	Mistura (g)	Ovos inteiros (g/UN)	Gemas (g/UN)
Pão de Ló Português 100%	Tradicional	1000	900 (±18)	-
	Tipo Ovar	1000	800 (±16)	320 (±16)
	Tipo Minho	1000	600 (±12)	240 (±12)

Produto	Mistura (g)	Água /Leite (g)	Ovos (g/UN)	Oleo (g)
Bolo de Arroz 100%	1000	250	150 (±3)	250
Pastel de Belém recheio	1000	2000	-	-

Produto	Mistura (g)	Água (g)	Ovos (g/UN)	Fruta cristalizada picada (g)	Frutos secos (g)	Uvas passas (g)
Broinhas Doces 100%	1000	350	50 (±1)	400	100	200

Cód: 16654 – MIST. PÃO DE LO PORTUGUÊS TRAD.100% 5KG
Cód: 16616 – MIST RECH PASTEL DE BELEM 5KG PRODIPANI
Cód: 17414 – MIST. FOLHADO 5KG PRODIPANI
Cód: 55641 – MIST. TORTA HOLANDESA 800G
Cód: 17110 – PAPEL SILICONIZ. 60X40CM C/500

25 minutos.	20 a 25 minutos.	durante 18 minutos em forno turbo a 180°C ou forno lastro a 200°C.	lastro a 180°C durante 40 minutos.
-------------	------------------	--------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Pastel de Belém recheio	Broinhas Doces 100%
Misturar os ingredientes durante 3 minutos. Deixar descansar durante 15 minutos antes de colocar nas formas previamente forradas com Folhado 100% . Assar durante 10 a 12 minutos a 300°C em forno lastro ou 230°C em forno turbo.	Misturar na batedeira, utilizando batedor tipo raquete/leque, a mistura com a água e o ovo, em velocidade média durante 3 minutos. Se pretender as broinhas com fruta, adicionar a fruta à massa e envolver bem. Descanso da massa: 15 minutos. Formar rolos, dividir em pequenas peças. Modelar com farinha. Colocar as peças sobre uma assadeira forrada com papel siliconizado PRODIPANI e enfarinhar ou pincelar com ovo. Assar durante 7 minutos em forno turbo a 200°C, ou forno lastro a 230°C.

Nota 1: Os tempos, temperaturas e quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições e equipamentos utilizados.

Nota 2: Para o Pão de Ló Português 100% a temperatura aconselhável do batido é de 25°C.

Nota 3: No Pastel de Belém, para obter um melhor resultado utilize o Folhado 100% para forrar as formas.

Nota 4: Para as Broinhas Doces 100%, as frutas identificadas podem ser substituídas por qualquer outra fruta ou gotas de chocolate. Como sugestão para diferenciação, polvilhe umas peças com farinha e outras pincele com ovo.

Logística

Logística

Produto	Embalagem			Paletização				Cod. Barras EAN	Classif. Fiscal NCM	Validade
	Unid.	Tipo	Dimensões Unid. (CxLxH) cm	Paleta (CxLxH) m	Lastro (Unid.)	Altura (Unid.)	Total Unid.			
Pão de Ló Português 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,00	13	10	130	7898579460867	1901.20.00	6 meses
Bolo De Arroz 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460126	1901.20.00	6 meses
Pastel de Belém recheio	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,00	13	10	130	7898579460065	1901.20.00	6 meses
Broinhas Doces 100%	5 kg	Saco	20 x 13 x 45	1,00 x 1,20 x 1,10	13	10	130	7898579460317	1901.20.00	6 meses

Desmoldante Trennaktiv PR100 Spray

DUBOR Trennaktiv PR100 S

O Desmoldante das boleiras, confeitadores e padeiros de todos o mundo.

- Desenforme com perfeição
- Para formas, assadeiras ou mesa de trabalho
- O parceiro ideal da pasta americana
- Incolor, insípido e inodoro
- 100% vegetal
- Higiene total



Modo de preparo:

Pulverize levemente toda a superfície a cerca de 20 cm.

Importante: Limpe previamente as formas e assadeiras pulverizando-as e levando-as ao forno, sem massa, e retire todos os resíduos com um pano seco.

Nunca aplique o PR100 em superfície úmidas.

Depois de utilizar o PR100 não necessita lavar as formas.

Só deve limpá-las com uma pano seco.

Cód: 16990 – DESMOLDANTE 5,1 LITROS

Cód: 16297 – DES. 600ML SPRAY PR100 TRENNAKTIV

Cód: 19646 – DESMOLDANTE 600ML SPRAY UX

Cód: 49061 – AÇÚCAR PEROLADO 500GR

Prodipani[®]
bakery ingredients

