



Mistura Melhorador Ouro Pane

Ingredientes

Flocos de milho, farinha de trigo, estabilizantes, vitamina C, minerais e enzimas.

CONTÉM GLÚTEN

Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

Melhorador Ouro Pane	250g
Farinha de trigo	50Kg

Modo de preparo

Adicionar o Melhorador Ouro Pane na quantidade indicada de farinha de trigo. Em casos de farinha muito forte, recomendamos a redução de até 50% deste produto. Sugere-se que sejam utilizados 30 minutos de descanso de massa na mesa.

Prazo de validade

8 meses a partir da data de fabricação.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 50g (03 colheres de sopa)	% VD
Valor Energético	96 kcal=403 KJ 4%
Carboidratos	11 g 4%
Proteínas	13 g 0%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	0g 0%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	0,5g 2%
Sódio	0mg 0,4%

Valores Diários com base em uma dieta 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. * Valores Diários não estabelecido.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Embalagem de 250kg 7898923401485
Caixa de 10kg 17898923401482
NCM 19012000

Produto Via Pane

Embalagem 250g

Embalagem primária: pacote plástico branco (polietileno), fechamento com seladora.

Caixa de Papelão 10kg

Contém 40 pacotes de 250g.

Medidas 30 x 30 x 19cm
Empilhamento máx. 10 kg - 10 de altura
20 kg - 5 de altura