

Bagels Doce

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, sal, açúcar e melhorador de farinha.

Proporção de uso

Mix Via Bagels	2kg
Água Gelada	+/- 400 ml
Leite	+/- 400 ml
Fermento biológico fresco ou seco	120g ou 40g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Via Bagels, acrescentar aos poucos água e leite, misturar bem em velocidade baixa, acrescentar o fermento aos poucos e deixar a massa bem homogênea e lisa. Levar a massa sobre a mesa, cobrir com plástico e deixar descansar por 30 minutos. Dividir a massa em partes de aproximadamente 50g, fazer um macarrão grosso com a massa e emendar deixando um furo no meio. Pincelar com ovos e depois aplicar a decoração. Deixar crescer até dobrar de tamanho. Levar ao forno a 200°C e assar até dourar. Sugestão: adicionar uvas passas, frutas cristalizadas ou gotas de chocolate.

Rendimento

Massa total	3.320kg
Corte sugerido	50g
Rendimento médio	~66 unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	122kcal = 507KJ 19%
Carboidratos	22g 7%
Proteínas	4g 6%
Colesterol	0,03 (mg) 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	0g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1g 3%
Sódio	174mg 7%

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.

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Pacote de 10kg	7898923402017
Pacote de 20kg	178989234014
NCM	19012000

Produto Via Pane

Embalagem 10kg

Embalagem primária: pacote plástico azul (polietileno), fechamento com lacre azul.

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

Empilhamento máx. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 02 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura