

Baguete Francesa

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, amido modificado, melhorador, aroma alimentício, sal e açúcar.

Proporção de uso

Mix para Baguete Francesa	2kg
Água Gelada	+/- 1200 ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Baguete Francesa, água gelada e bater na velocidade baixa por aproximadamente 5 minutos. Acrescentar o fermento e bater em velocidade alta até obter o ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de 220g e bolear. Colocar os pedaços sobre a mesa, cobrir com um plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar no formato de baguete. Colocar os pães na assadeira e deixar fermentar por 50 minutos. Levar para assar em forno de lastro na temperatura de 180°C a 200°C, com vapor, por ~25 a 30 minutos. Se o forno for turbo, assar na temperatura de ~150°C a 170°C, por ~ 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	~3.420kg
Corte sugerido	40g ~ 85 unidades 350g ~ 9 unidades

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	7898923401065
Pacote de 20kg	17898923401062
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	353Kcal=1476 KJ 18%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	9g 13%
Colesterol	0(mg) 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	0,11g 1%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	825mg 34%

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.

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