



## Broa Portuguesa

### Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal low trans, fubá, nozes, uva passas, frutas cristalizadas, amido modificado, leite em pó, abóbora em pó, canela em pó, sal, pirofosfato e bicarbonato de sódio.

### Proporção de uso

Mix Broa Portuguesa	1kg
Ovos	200g

### Modo de preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar bem por 3 minutos em velocidade baixa. Modelar em formato de broas com 60g cada, colocar na assadeira e pincelar com gemas. Levar para assar a 200°C por ~15 minutos.

### Rendimento

Massa total	1.250kg
Corte sugerido	60g
Rendimento médio	~20 unidades

### Prazo de validade

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



### Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	427 kcal=1786 kj 21%
Carboidratos	70g 23 %
Proteínas	4,8 g 7 %
Colesterol	0g **
Gorduras totais	15g 27 %
Gorduras saturadas	2,2g 10%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	129mg 5%

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

Pacote de 5kg	7898923401850
Caixa de 10kg	17898923401857
NCM	19012000

Produto Via Pane

### Embalagem 5kg

**Embalagem primária:** polietileno azul e fechamento com lacre azul

**Embalagem secundária:** polietileno branco e fechamento com seladora

### Caixa de Papelão 10kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

**Medidas** 37 x 28 x 28cm

**Empilhamento máx.** 10kg - 10 de altura  
20kg - 5 de altura