

Pão Ciabatta Funcional

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, melhorador, amido modificado, semente de girassol, fibras, linhaça e conservante INS 282.

CONTÉM GLÚTEN - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA CENTEIO e LEITE, devido ao fato de ser produzido em mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix de Ciabatta Funcional	1kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Ciabatta Funcional, a água gelada e fermento fresco. Deixar bater até desgrudar do recipiente. Colocar a massa em uma fôrma quadrada polvilhada com bastante farinha, polvilhar com mais farinha por cima da massa e deixar crescer até dobrar de tamanho. Despejar a massa numa mesa e cortar no tamanho desejado. Modelar, colocar na assadeira e deixar crescer por mais 20 minutos. Assar no forno de lastro, com vapor, a 200°C, de 20 a 30 minutos, ou no forno turbo, a 150°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.600kg
Corte Sugerido	100g
Rendimento médio	~36 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	7898923401188
Caixa de 10kg	17898923401185
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	367 kcal = 1536 KJ 18%
Carboidratos	76g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	3g 5%
Gorduras saturadas	1g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	4g 15%
Sódio	667mg 28%

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: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Empilhamento máx. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura

Rua Ricardo Margonari, 28
09810-670 São Bernardo do Campo, SP

11 4351 2672

iatagam.com.br