

Pão Folar Português

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico e ferro, amido modificado, amido de batata, gordura vegetal low trans, sal, açúcar e melhorador.

Proporção de uso

Mix Pão Folar Português	2kg
Azeite	+/- 120ml
Água Gelada	+/- 900ml
Fermento biológico fresco ou seco	120g ou 40g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o mix Pão Folar Português, o azeite, o fermento e a água. Bater em velocidade baixa por alguns minutos, até a massa ficar semi podre ou homogênea. Cortar em pedaços de 100g cada, rechear a gosto, pincelar com gema de ovos, deixe fermentar por ~ 40 minutos ou até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a 180°C, de 30 a 35 minutos, ou em forno turbo a 140°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.140kg
Corte Sugerido	100g
Rendimento médio	~31 unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	400 kcal=1640 KJ 20%
Carboidratos	71g 24%
Proteínas	8g 10%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	8g 14%
Gorduras saturadas	1g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	566mg 24%

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

Sacos de 10kg	7898923401294
Caixas de 20kg	17898923401291
NCM	19012000

Produto Via Pane

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 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura