

Mix Crocante

Ingredientes

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

Proporção de uso

Mix Crocante	2,5 kg
Farinha de Trigo	25 kg
Água	+/- 11l
Fermento biológico fresco ou seco	1kg ou 350g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Crocante, farinha de trigo, água gelada e por último fermento. Bater em velocidade baixa por 5 minutos. Passar para velocidade alta até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Tirar a massa da masseira e colocar sobre a mesa. Cobrir com plástico e deixar descansar. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~ 50 minutos, ou até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a 200°C, de 20 a 25 minutos, ou forno turbo a 160°C, de 15 a 20 minutos.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~83unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	133 Kcal = 557 kJ 7%
Carboidratos	31g 10%
Proteínas	1,8g 2%
Colesterol	0g 0 %
Gorduras totais	0g 0%
Gorduras saturadas	Não contém **
Gordura trans	Nao contém **
Fibra Alimentar	1g 4%
Sódio	3876mg 162%

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

NCM 19012000

Embalagem 2,5kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Caixa de Papelão 20kg

Contém 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura

Produto Via Pane

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

11 4351 2672

iatagam.com.br