

Pane Choco Amaro

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, melhorador de farinha e cacau em pó.

CONTÉM GLÚTEN - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

| | |
|----------------------|--------|
| Mix Pane Choco Amaro | 2 kg |
| Água | 1200ml |
| Fermento | 60g |

Modo de preparo

Coloque na masseira o Mix Pane Choco Amaro, a água e o fermento e misture em velocidade baixa. Quando a massa estiver bem homogênea bata em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Corte nos tamanhos desejados e modele. Deixe descansar até dobrar de tamanho. Leve para o forno de lastro a 200°C, com vapor, de 20 a 25 minutos, ou no forno turbo a 180°C, com vapor, de 20 a 25 minutos. Após assado deixe a porta do forno aberta por ~ 3 minutos para que tenha maior crocância.

Rendimento

| | |
|------------------|--------------|
| Massa total | 3.260kg |
| Corte Sugerido | 100g |
| Rendimento médio | ~32unidades. |

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 | 7898923402314 |
| Caixas de 20kg | 17898923402311 |
| NCM | 19012000 |

Produto Via Pane



Informação nutricional

| Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá) | % VD |
|--|----------------------|
| Valor Energético | 352 Kcal=1471 KJ 18% |
| Carboidratos | 71g 24% |
| Proteínas | 8,3g 11% |
| Colesterol | 0g 0% |
| Gorduras totais | 3,7g 7% |
| Gorduras saturadas | 1,7g 8% |
| Gordura trans | 0g 0% |
| Fibra Alimentar | 3,3g 13% |
| Sódio | 395mg 16% |

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 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura