

Pão Australiano

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, leite, sal cacau e melhorador.

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

Proporção de uso

Mix Pão Australiano	2 kg
Água Gelada	+/- 1000ml
Fermento biológico fresco ou seco	120g ou 40g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Australiano, água gelada e por último fermento. Bater até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Tirar a massa da masseira e colocar sobre a mesa. Cobrir com um plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~ 50 minutos. Assar em forno de lastro a 200°C, de 30 a 35 minutos, ou em forno turbo a 160°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.120kg
Corte Sugerido	200g
Rendimento médio	~15 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

Saco de 10kg	7898923401638
Caixas de 20kg	17898923401635
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	376 kcal=1573 kJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	5g 9%
Gorduras saturadas	1g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 11%
Sódio	603mg 25%

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