

Pão de Batata

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal low trans, sal, açúcar, amido de batata, melhorador e leite. **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 Pão de Batata 2 kg
Água Gelada +/- 1000ml
Fermento biológico fresco ou seco 90g ou 30g

*Sugestão: adicionar 3 ovos.

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Batata, ovos, água e bater em velocidade baixa por 5 min. Adicionar o fermento e bater até obter o ponto de véu. Colocar sobre a mesa e deixar descansar por 15 min. Cortar a massa no tamanho desejado. Colocar em assadeiras para fermentar por ~50 min, ou até que dobre de tamanho. Pincelar com gemas e levar para assar em forno de lastro, a 180°C, de 25 a 35 min, ou em forno turbo, a 140°C, de 25 a 30 min.

Rendimento

Massa total 3.290kg
Corte Sugerido 150g
Rendimento médio ~21 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 7898923401072
Caixas de 20kg 17898923401079
NCM 19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	395 kcal=1654 KJ 20%
Carboidratos	72g 24%
Proteínas	8g 11%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	8g 18%
Gorduras saturadas	1g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 11%
Sódio	586mg 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.

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