

Pão de Beterraba

Ingredientes

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

*Sugestão acrescentar 3 ovos.

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Pão de Beterraba, acrescentar os ovos, adicionar o fermento, colocar a água gelada aos poucos e bater em velocidades baixa por alguns minutos. Passar para a velocidade alta e bater até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa, cobrir com um plástico e deixar descansar por alguns minutos. Modelar no tamanho desejado, pincelar com gema de ovos e deixar fermentar por ~50 minutos ou até dobrar de tamanho. Assar em forno lastro a 180°C, de 30 a 35 minutos, ou em forno turbo a 150°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total 3.290kg
Corte Sugerido 200g
Rendimento médio ~17 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 7898923401096
Caixas de 20kg 17898923401093
NCM 19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	380 kcal=1589 KJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	9g 11%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	6g 10%
Gorduras saturadas	1g 4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	547mg 23%

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

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

11 4351 2672

iatagam.com.br