

Coco Mays

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal low trans, amido modificado, melhorador, coco, fermento e corante alimentício. **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 de Centeio	2 kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Pão de Coco Mays, os ovos, a água o fermento e bater até atingir o ponto de véu. Deixar descansar por ~10 minutos. Modelar no tamanho desejado, pincelar com ovos inteiros e adicionar a cobertura. Deixar fermentar por ~ 55 minutos. Levar para assar a 180°C, de 25 a 30 minutos. Se forno turbo, assar a 145°C, de 20 a 25 minutos. Obs.: a cobertura pode ser adicionar também ao produto sair do forno. Deixar esfriar e adicionar leite condensado.

Rendimento

Massa total	3.320kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~83 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	7898923401195
Caixas de 20kg	17898923401192
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	395 Kcal=1656 kj 20%
Carboidratos	82g 27%
Proteínas	8g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	4g 7%
Gorduras saturadas	2g 10%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	408mg 17%

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