

Pão de Granola Light

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, melhorador de farinha, açúcar, sal, granola, corante caramelo e essência de manteiga.

Proporção de uso

Mix de Pão de Granola Light 2 kg
Água Gelada +/- 1100ml
Fermento biológico +/- 90g ou 30g fresco ou seco

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Granola Light, água gelada e por último o 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 deixe descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~50 minutos. Assar em forno de lastro, com vapor, 200°C, de 30 a 35 minutos, ou no forno turbo, 160°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total 3.590kg
Corte Sugerido 390g
Rendimento médio ~9 unidades



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	359 kcal=1505 kJ 18%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	0g 1%
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	3g 12%
Sódio	619mg 26%

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.

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 7898923401355
Caixas de 20kg 17898923401352
NCM 19012000

Produto Via Pane

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