

Pão de Milho

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, flocos de milho, açúcar, gordura vegetal low trans, sal, melhorador e aroma alimentício. **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 de Pão de Milho 2 kg
Água Gelada +/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco +/- 90g ou 30g

*Sugestão: acrescentar 03 ovos.

Modo de preparo

Colocar na masseira ou na batedeira o Mix para Pão de Milho, água gelada, misturar em velocidade baixa por 3 minutos, acrescentar os ovos e, por último, o fermento. Bater tudo em velocidade alta até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Deixar descansar por 10 minutos. Cortar a massa no tamanho desejado, rechear a gosto. Modelar e pincelar com ovos inteiros e deixar fermentar até que dobre de tamanho, por ~50 minutos. Assar em forno com temperatura de 180°C, de 30 a 35 minutos, ou forno turbo, a 150°C, de 25 a 30 minutos.
Obs.: pode ser feito doce, salgado ou folheado.

Rendimento

Massa total 3.320kg
Corte Sugerido 300g
Rendimento médio ~11 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 7898923401492
Caixas de 20kg 17898923401499
NCM 19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	384 kcal=1606 KJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	8g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	6g 11%
Gorduras saturadas	11g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 9%
Sódio	666mg 28%

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