

Pão Francês com Fibras

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, melhorador, sal e açúcar.

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 Francês c/ Fibras 2 kg
Água Gelada +/- 1250ml
Fermento biológico +/- 60g ou 20g fresco ou seco

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Francês com Fibras, água gelada e o fermento. Bater na velocidade baixa por 4 minutos, passar para velocidade alta e bater até atingir o ponto de véu. Deixar descansar por 10 minutos e modelar. Colocar em bandejas da mesma forma que o pão francês e deixar crescer no tamanho adequado. Assar em forno de lastro, com vapor, a 200°C, de 25 a 30 minutos, ou forno turbo, a 160°C, de 25 a 30 minutos. Obs.: o pão francês com fibras pode ficar até 18 horas fora da câmara fria ou até 24 horas dentro da câmara fria.

Rendimento

Massa total 3.260 kg
Corte Sugerido 40g
Rendimento médio ~61 unidades



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	350 kcal = 1464 KJ 17%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 14%
Sódio	800mg 33%

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

Pacote de 10kg 7898923401331
Caixas de 20kg 17898923401338
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