



Pão Integral

Ingredientes

Farinha de trigo especial, gordura vegetal low trans, farelo de centeio, cevada, sal, açúcar, fibras de trigo, melhorador de farinha e anti-mofo.

Proporção de uso

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

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Pão Integral, água gelada e por último o fermento fresco. Deixar 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 deixar descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~50 minutos. Assar em temperatura de 200°C, de 30 a 35 minutos.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	350g
Rendimento médio	~9 unidades

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	352 kcal=1475 KJ 18%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	4g 16%
Sódio	572mg 24%

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.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Pacote de 10kg	7898923401393
Caixas de 20kg	17898923401390
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