

Pão Marroquino

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, amido modificado, batata, 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 Marroquino	2 kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Marroquino, a água gelada e o fermento. Bater até obter ponto de véu. Cortar a massa com 650g e deixar descansar por 30 minutos na mesa. Untar as fôrmas com um pouco de óleo e esticar a massa. Levar para pré-assar por aproximadamente 10 minutos, no forno de lastro, a 200°C, ou forno turbo, a 160°C, de 7 a 8 minutos. Recheiar a gosto e enrolar.

Rendimento

Massa total	3.260kg
Corte Sugerido	650g
Rendimento médio	~5 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	7898923401461
Caixas de 20kg	17898923401468
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	385 Kcal=1612 KJ 19%
Carboidratos	73g 24%
Proteínas	8,4g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	6,4g 12%
Gorduras saturadas	1,0g 4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2,0g 7%
Sódio	644mg 27%

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