



## Pão Preto

### Ingredientes

Farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, farelo de trigo, grãos de centeio, sal, açúcar, cevada, melhorador de farinha e aroma.

### Proporção de uso

Mix de Pão Preto	2 kg
Água Gelada	+/- 1000ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 90g ou 30g

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Preto, água gelada e por último o fermento fresco. Deixar bater até obter uma massa lisa, 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 e deixar fermentar por aproximadamente 50 minutos. Assar em forno de lastro, a 200°C, de 30 a 35 minutos.

### Rendimento

Massa total	3.490kg
Corte Sugerido	250g
Rendimento médio	~13unidades

### 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	350 kcal=1471 KJ 18%
Carboidratos	76g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	Não contém **
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	5g 21%
Sódio	625mg 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.

### Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

**Palet padrão** 1,00 x 1,20m

### Códigos de barras

Pacote de 10kg	7898923401539
Caixas de 20kg	17898923401536
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