

Pão Semi Italiano Integral

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de mandioca, melhorador de farinha, aroma idêntico ao natural de manteiga, sal e açúcar.

Proporção de uso

Mix de Pão Semi Italiano Integral 2,5 kg
Água Gelada +/- 1300ml
Fermento biológico +/- 60g ou 20g fresco ou seco

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix de Pão Semi Italiano Integral, a água gelada e o fermento. Deixar bater até o ponto de véu. Descansar por 15 minutos. Modelar no tamanho desejado. Passar na clara de ovo (sugestão: misturar 1000 ml de clara, 500 ml de água e 1g de sal), em seguida no próprio Mix de Pão Semi Italiano Integral em pó e deixar fermentar por aproximadamente 45 minutos. Fazer um corte em cima dos pães e passar um fio de manteiga sobre o corte. Levar ao forno de lastro, a 200°C, de 20 a 25 minutos, ou no forno turbo, a 160°C, por 20 a 25 minutos, com vapor. Caso o forno não tenha vapor, pode ser colocando uma fôrma com água dentro do forno, ao fundo, no momento de assar.

Rendimento

Massa total 4,200kg
Corte Sugerido 70g
Rendimento médio ~60unidades

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 7898923401645
Caixas de 20kg 17898923401642
NCM 19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	350 Kcal=1467 KJ 17%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	9g 12%
Coolesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	Não contém **
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	780mg 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.

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