

Pão Semi Italiano

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 | 2,5 kg |
| Água Gelada | +/- 1300ml |
| Fermento biológico fresco ou seco | +/- 60g ou 20g |

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix de Pão Semi Italiano, 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 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 | 7898923401034 |
| Caixas de 20kg | 17898923401031 |
| 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% |
| Colesterol | 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