



## Massa para Salgado

### Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, sal e glutamato monossódico.

### Proporção de uso

Massa para Salgado 2kg  
Água +/- 1500ml

### Modo de preparo

Coloque em um recipiente a água para ferver, quando atingir o ponto de fervura, adicione o Massa para Salgado e mexa constantemente até obter uma massa bem misturada. Desligue o fogo, deixe esfriar e com um rolo ou com as mãos sove a massa. Nesse ponto estará pronta para serem feitos os salgados. Fazer o modelo de salgado que desejar, empanar e fritar em óleo quente.

### Rendimento

Massa total 2,5kg  
Corte Sugerido 25g  
Rendimento médio ~100 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	402 kcal = 1686 KJ 20%
Carboidratos	64g 21%
Proteínas	8g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	12g 23%
Gorduras saturadas	2g 9%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	1493mg 62%

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 7898923401652  
Caixas de 20kg 17898923401659  
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