

Pão de Castanha Congelado

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura low trans, sal, melhorador de farinha, castanha do Pará, corante urucum, amido de milho, amido modificado, leite em pó e aroma de milho.

Modo de assar

Colocar na assadeira o Pão de Castanha ainda congelado. Em seguida colocar as assadeiras no carrinho de fermentação, deixar fermentar por 4 horas ou até que dobre de tamanho. Após o crescimento, assar em forno turbo a 180°C, ou forno de lastro a 200°C, por aproximadamente 20 minutos. Obs.: o tempo de fermentação pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

Prazo de validade

90 dias, se conservado congelado a uma temperatura de -10°C. Após aberto, validade de no máximo 5 dias congelado (a -13°C).

Temperatura de transporte do produto:

de -5° a 0°C

Embalagem

Pacote de plástico (PE), branco, com 10kg, selado e etiquetado.

Códigos de barras

Pacote de 10kg 7898923403069
NCM 19059090



Informação nutricional

Quantidade por porção de 75g (01 unidade)	% VD
Valor Energético	191 Kcal = 798 KJ 10%
Carboidratos	35g 12%
Proteínas	4g 6%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	4g 7%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1g 5%
Sódio	389mg 16%

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.