

Pão Semi Italiano Congelado

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, amido modificado, água, fermento biológico e aroma natural de manteiga.

Modo de assar

Colocar na assadeira o Pão Semi Italiano ainda congelado. Em seguida colocar as assadeiras no carrinho de fermentação e deixar fermentar por 4 horas. Após o crescimento fazer um corte sobre o pão. Assar com vapor, em forno turbo, a 180°C, ou em forno de lastro, a 200°C, por aproximadamente 17 minutos.

*Sugestão: use a manga de confeitiro para colocar um fio de margarina abrindo o corte do pão antes de assar.

*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 (-13°C).

Temperatura de transporte do produto:
de -5° a 0°C

Embalagem

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

Códigos de barras

Pacote 10kg 7898923403014
NCM 19059090



Informação nutricional

Quantidade por porção de 75g (01 unidade)	% VD	
Valor Energético	154 kcal – 644 KJ	8%
Carboidratos	33g	11%
Proteínas	4g	6%
Colesterol	0mg	0%
Gorduras totais	1g	1%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gordura trans	0g	**
Fibra Alimentar	1g	4%
Sódio	564mg	23%

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.