

## Pão Bread Rustic

### Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador, uva passa, nozes, fibras de trigo e aroma alimentício.

### Proporção de uso

Mix Pão Bread Rustic	1kg
Água Gelad	+/- 1000 ml
Vinagre	+/- 100 ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Pão Bread Rustic, água, vinagre e, por último, o fermento. Bater na velocidade baixa por 5 minutos até formar uma massa homogênea. Passar para a velocidade alta e bater ate atingir o ponto véu. Colocar a massa sobre mesa, modelar no tamanho desejado e deixar fermentar por ~ 50 minutos. Assar em forno de lastro, com vapor, a 200°C, de 30 a 35 minutos, ou em forno turbo, com vapor, a 150°C, de 25 a 30 minutos.

### Rendimento

Massa total	3.160kg
Corte sugerido	150g
Rendimento médio	~21 unidades.



### Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	355 kcal=1486 KJ 18%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	0g 1%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 11%
Sódio	418mg 17%

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.

### 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

Pacotes de 10kg	7898923401089
Caixas de 20kg	17898923401086
NCM	19012000

### Produto Via Pane

### Embalagem 10kg

Embalagem primária: pacote plástico azul (polietileno), fechamento com lacre azul.

Embalagem secundária: pacote plástico branco (polietileno), fechamento com seladora.

Empilhamento máx. 10 de altura

### Caixa de Papelão 20kg

Contém 02 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura