



## Broa Airosa

### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura low trans hidrogenada, amido modificado, sal, erva doce e essência de baunilha.

### Proporção de uso

Mix Broa Airosa	1kg
Leite	300ml
Óleo de Soja	300ml
Ovos	+/- 500g

### Modo de preparo

Colocar na masseira todos os ingredientes. Em velocidade baixa misturar bem. Cortar em tamanho de 50g, modelar em formato bola, pincelar com gemas e aplicar fubá em milho. Levar para assar imediatamente em forno de lastro a ~ 200°C, ou forno turbo a ~ 155°C, por cerca de 10 minutos.

### Rendimento

Massa total	2.100kg
Corte sugerido	50g
Rendimento médio	~60 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	298 kcal=12471 kj 19%
Carboidratos	67,02g 22%
Proteínas	5,52g 7,4%
Colesterol	0 0%
Gorduras totais	1,92g 3,5%
Gorduras saturadas	0,12g 0,5%
Gordura trans	0 **
Fibra Alimentar	2,30g 9%
Sódio	440,20mg 18%

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 5kg	7898923401874
Caixa de 10kg	17898923401871
NCM	19012000

Produto Via Pane

### Embalagem 5kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

### Caixa de Papelão 10kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 10kg - 10 de altura  
20kg - 5 de altura