

Chipa

Ingredientes

Fécula de mandioca, polvilho azedo, amidos modificados de mandioca e milho, gordura vegetal hidrogenada, fécula de batata e sal refinado.

CONTÉM GLÚTEN - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix para Chipa	1kg
Queijo Ralado	500g
Ovos	200g
Leite	+/- 300ml

Modo de preparo

Colocar os ingredientes na batedeira, bater por ~3 minutos em velocidade média, usando o batedor tipo leque. Cortar a massa com 40g, modelar em formato de meia-lua e fornar sem vapor. Forno de lastro: a 200°C, de 15 a 20 minutos ~. Forno turbo: a 170°C, de 10 a 15 minutos.

Rendimento

Massa total	2kg
Peso Sugerido	40g
Rendimento médio	~100 unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	97 kcal = 207 kJ 3%
Carboidratos	12g 4%
Proteínas	1g 0%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	6g 1%
Gorduras saturadas	2g 1%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0g 0%
Sódio	114mg 1%

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

Pacote de 5kg	7898923401881
Caixa de 10kg	17898923401888
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

Rua Ricardo Margonari, 28
09810-670 São Bernardo do Campo, SP

11 4351 2672

iatagam.com.br