

## Pão Ciabatta

### Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, melhorador de farinha, amido modificado e anti-mofo.

### Proporção de uso

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

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Ciabatta, acrescentar água gelada e o fermento aos poucos. Bater em velocidade baixa até misturar bem. Em seguida, bater em velocidade alta até desgrudar do recipiente. Colocar a massa em uma forma ou bandeja com farinha, polvilhar de farinha em cima da massa e deixar crescer até dobrar de tamanho. Despejar sobre a mesa a massa e cortar com uma espátula no tamanho desejado. Modelar, colocar na assadeira e deixar crescer por mais 20 minutos. Assar na temperatura de 200°C, por 25 a 30 minutos.

### Rendimento

Massa total	3.600kg
Corte Sugerido	80g
Rendimento médio	~45 unidades.



### Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	367 kcal=1536 KJ 18,4%
Carboidratos	76,6 g 25,5%
Proteínas	10g 13,5%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	2,6g 4,8%
Gorduras saturadas	1,2g 5,3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3,9g 15,5%
Sódio	667mg 27,8%

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 10kg	7898923401164
Caixa de 10kg	17898923401161
NCM	19012000

Produto Via Pane

### Embalagem 10kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Empilhamento máx. 10kg - 10 de altura

### Caixa de Papelão 20kg

Contém 02 pacotes de 5kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura

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

11 4351 2672

iatagam.com.br