



Croissant

Ingredientes

Farinha de trigo especial, gordura low trans, sal, açúcar, melhorador de farinha, leite em pó, anti-mofo e aroma de manteiga.

Proporção de uso

Mix Croissant	2kg
Água Gelada	+/- 850 ml
Margarina folhada	750g
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Croissant, água gelada, ovos e fermento fresco. Bater até obter ponto de véu. Deixar descansar por 10 minutos. Após, abrir a massa com um rolo, pesar a margarina folhada e folhar a massa em três. Abrir novamente com altura de um centímetro, cortar em triângulos ou no tamanho desejado. Rechear conforme a preferência.

Rendimento

Massa total	3.750kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~93 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	378 kcal = 1584 KJ 19%
Carboidratos	74g 24%
Proteínas	9g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	5g 9%
Gorduras saturadas	1g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	2mg 0,1%

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.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Saco de 10kg	7898923401195
Caixa de 20kg	17898923401215
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. 10 de altura

Caixa de Papelão 20kg

Contém 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 5 de altura