

Focaccia Italiana

Ingredientes

Farinha de trigo hidrogenada, sal, açúcar, alecrim, manjericão e conservantes.

Proporção de uso

Mix Focaccia Italiana	2kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Focaccia Italiana e o fermento. Acrescentar água gelada aos poucos, bater até que a massa desgrude da masseira ou batedeira. Cortar em tamanho de 1kg e deixar descansar por 20 a 25 minutos. Colocar em bandejas para pães e deixar fermentar por ~ 50 minutos. Fazer furos sobre os pães com os dedos, polvilhar de alecrim, sal grosso, regar com azeite e assar em forno de lastro a 200°C, de 10 a 15 minutos, ou em forno turbo a 150°C, de 7 a 11 minutos. Pode ser consumida com ou sem recheio. No caso de recheio (por exemplo: legumes, frios, frangos, etc.), coloca-lo sobre a massa e voltar para o forno por ~ 10 minutos.

Rendimento

Massa total	3.490kg
Corte Sugerido	1kg
Rendimento médio	~3 unidades.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	370 Kcal=1547 KJ 18%
Carboidratos	73g 24%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	4g 7%
Gorduras saturadas	Não contém **
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	530mg 22%

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	7898923401287
Caixas de 20kg	17898923401284
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