

Lua e Mel

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, melhorador, sal, açúcar, amido modificado e gordura vegetal low trans.

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

Proporção de uso

Mix Lua e Mel	2kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o mix Pão Folar Português, o azeite, o fermento e a água. Bater em velocidade baixa por alguns minutos, até a massa ficar semi podre ou homogênea. Cortar em pedaços de 100g cada, rechear a gosto, pincelar com gema de ovos, deixe fermentar por ~ 40 minutos ou até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a 180°C, de 30 a 35 minutos, ou em forno turbo a 140°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.200kg
Corte Sugerido	15g
Rendimento médio	~215 unidades.

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	7898923401447
Caixas de 20kg	1789892340144
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	383 kcal=1602 kJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	8g 11%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	6g 11%
Gorduras saturadas	1g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	399mg 17%

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.

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