

## Megamix

### 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

Megamix 2kg  
Água Gelada +/- 920ml  
Fermento biológico fresco ou seco 90g ou 30g

\*Sugestão: acrescentar 3 ovos na massa

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Megamix, água gelada, misturar em velocidade 1 por 3 minutos. Acrescentar os ovos e por último o fermento, bater tudo em velocidade maior até obter uma massa lisa, em ponto em véu. Deixar descansar por 10 minutos. Cortar a massa no tamanho desejado, rechear a gosto, modelar e pincelar com ovos inteiros. Deixar fermentar até que dobre de tamanho, ou por ~ 50 minutos. Assar em forno de lastro a 180°C, de 30 a 35 minutos, ou forno turbo a 150°C, de 25 a 30 minutos.

### Rendimento

Massa total 3.290kg  
Corte Sugerido 40g  
Rendimento médio ~83 unidades.



### Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	378 Kcal=1582 KJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	9g 11%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	5g 9%
Gorduras saturadas	1g 3%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	665mg 28%

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 7898923401461  
Caixas de 20kg 17898923401529  
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