

Pão de Alho

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, alho, condimento, corante de alimento, sal, açúcar, melhorador, corante alimentício e conservante INS 282. **CONTÉM GLÚTEN** - Este produto pode conter traços de AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido em mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix Pão de Alho	2 kg
Água Gelada	+/- 1000ml
Fermento biológico fresco ou seco	120g ou 40g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Alho, água gelada e por último o fermento. Deixar bater até obter ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa e cobrir com um plástico. Deixar descansar por 20 minutos. Dividir no tamanho desejado, modelar como preferir, pincelar com ovos e adicionar a cobertura. Deixar crescer até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a ~ 200°C, de 25 a 30 minutos, ou em forno turbo, a 150°C, de 20 a 25 minutos.

Rendimento

Massa total	3.320kg
Corte Sugerido	35g
Rendimento médio	~94 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

Saco de 10kg	7898923401010
Caixas de 20kg	17898923401017
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	381,3 kcal=1601 kJ 19%
Carboidratos	72,2g 24%
Proteínas	8,7g 12%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	6,1g 11%
Gorduras saturadas	0,8g 4%
Gordura trans	Não contém **
Fibra Alimentar	1,7g 7%
Sódio	450mg 19%

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