

Pão de Cebola

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, cebola, 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 Cebola	2 kg
Água Gelada	+/- 1000ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Cebola, 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 10 minutos, dividir no tamanho desejado, modelar como preferir, pincelar com ovos e adicionar a cobertura. Deixar crescer até dobrar de tamanho, por ~50 minutos. Levar ao forno de lastro por ~ 200°C, de 25 a 30 minutos, ou em forno turbo a 150°C, de 20 a 25 minutos.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~82 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	7898923401126
Caixas de 20kg	17898923401123
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	384 kcal=1612 kJ 20%
Carboidratos	73g 24%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	6g 12%
Gorduras saturadas	0g 4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	470mg 20%

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