



Pão de Centeio

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, sal, açúcar, melhorador, farinha de centeio e aroma alimentício. **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 de Centeio	2 kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	60g ou 20g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Centeio, água gelada e por último fermento. Deixar bater até obter uma massa lisa e uniforme. Colocar a massa sobre a mesa e cobrir com um plástico. Deixar descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado e deixar fermentar por ~50 minutos, ou até que dobre de tamanho. Assar em forno de lastro com vapor na temperatura de 200°C, por 30 a 35 minutos, ou em forno turbo, de 150°C a 170°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.560kg
Corte Sugerido	40g ou 350g
Rendimento médio	~90 unidades ou ~11 unidades



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	349 kcal=1459 kj 17%
Carboidratos	76g 25%
Proteínas	11g 14%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	6g 23%
Sódio	898mg 37%

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

Saco de 10kg	7898923401157
Caixas de 20kg	17898923401154
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