

Pão de Espinafre

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, leite, espinafre, sal, açúcar, melhorador 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 Espinafre 2 kg
Água Gelada +/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco 90g ou 30g
*Sugestão: 3 ovos.

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Espinafre, água gelada, fermento e por último os ovos. Bater os ingredientes até obter uma massa lisa, em ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa e deixar descansar por 15 minutos. Cortar a massa no tamanho desejado, fazer os pães e pincelar com ovos. Recheiar a gosto (requeijão, presunto e queijo, frango, calabresa, etc.). Deixar crescer por ~45 minutos. Assar em forno de lastro a 190°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 50g
Rendimento médio ~65 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 7898923401256
Caixas de 20kg 17898923401253
NCM 19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	374 kcal = 1567 KJ 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	1g 2%
Gorduras saturadas	1g 2%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 9%
Sódio	494mg 21%

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