



Pão de Mandioquinha

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal low trans, sal, açúcar, amido modificado, melhorador, leite, mandioquinha 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 Mandioquinha	2 kg
Água Gelada	+/- 1200ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Mandioquinha, acrescentar os ovos, adicionar o fermento, colocar a água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por alguns minutos. Passar para velocidade alta e bata até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Tirar a massa da masseira e colocar sobre a mesa. Cobrir com um plástico e deixe descansar por 15 minutos. Cortar em tamanho desejado, colocar nas assadeiras e pincelar com gema de ovos. Deixar fermentar até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro, a 180°C, de 20 a 30 minutos, ou forno turbo a 150°C, de 25 a 30 minutos.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	350g
Rendimento médio	~9 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	7898923401454
Caixas de 20kg	17898923401451
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	398 kcal=1664 KJ 19%
Carboidratos	73g 24%
Proteínas	8g 10%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	8g 15%
Gorduras saturadas	1g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	1g 7%
Sódio	43mg 2%

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