

Pão de Quinoa Real

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, melhorador de farinha, açúcar, sal, fibra de trigo e quinoa.

Proporção de uso

Mix de Pão de Quinoa Real 2 kg
Água Gelada +/- 1200ml
Fermento biológico +/- 90g ou 30g fresco ou seco

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão de Quinoa Real, água gelada e por último o fermento. Deixar bater em velocidade baixa por 5 minutos até formar uma massa homogênea. Passar para velocidade alta até obter o ponto de véu. Tirar a massa da masseira e colocar sobre a mesa. Cobrir com um plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~50 minutos. Assar em forno de lastro a 200°C, de 30 a 35 minutos.

Rendimento

Massa total 3.490kg
Corte Sugerido 40g
Rendimento médio ~87 unidades

Prazo de validade

120 dias a partir da data de fabricação e armazenando em local seco, limpo e com ventilação.



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	397 Kcal=1664 KJ 20%
Carboidratos	70g 23%
Proteínas	9g 12%
Colesterol	0g **
Gorduras totais	9g 16%
Gorduras saturadas	1g 4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 11%
Sódio	571mg 24%

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.

Armazenamento

Local seco, limpo e arejado

Palet padrão 1,00 x 1,20m

Códigos de barras

Saco de 10kg 7898923401690
Caixas de 20kg 17898923401697
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