

Pão de Semolina

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico e ferro, polvilho, sêmola de trigo, melhorador de farinha, essência de manteiga, sal e açúcar. **CONTÉM GLÚTEN** - Este produto pode conter traços de: AVEIA, CASTANHAS, CEVADA, SOJA, CENTEIO E LEITE, devido ao fato de ser produzido no mesmo equipamento.

Proporção de uso

Mix de Pão de Semolina	2 kg
Água Gelada	+/- 900ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 90g ou 30g
Ovos 4 unidades	+/- 200g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix de Pão de Semolina e os ovos, acrescentar água gelada, o fermento e misturar bem em velocidade baixa por 5 minutos. Passar para velocidade alta até obter o ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa e cobrir com um plástico. Deixar descansar por 10 minutos. Cortar e modelar em formato desejado, e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Assar na temperatura de 180°C, por 30 a 35 minutos.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	100g
Rendimento médio	~33 unidades



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	359 kcal=1503 KJ 17%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	8g 10%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 8%
Sódio	718mg 30%

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

Pacote 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