



## Pão Doce Concentrado

### Ingredientes

Farinha de trigo especial, melhorador de farinha, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e aroma.

### Proporção de uso

Mix de Pão de Doce Concentrado	2 kg
Farinha de Trigo	5 kg
Água Gelada	+/- 1250ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 255g ou 85g

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Doce Concentrado, acrescentar farinha de trigo, a água e o fermento. Deixar bater até obter uma massa lisa, em ponto véu. Dividir a massa nos tamanhos desejados e deixar descansar até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a 180°C, de 30 a 35 minutos.

### Rendimento

Massa total	9.825kg
Corte Sugerido	50g
Rendimento médio	~196unidades

### 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	423 kcal = 1771 KJ 21%
Carboidratos	79g 26%
Proteínas	0g 0%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	13g 22%
Gorduras saturadas	16g 73%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0g 0%
Sódio	2470mg 102%

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	7898923401232
Caixas de 20kg	17898923401239
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