

## Pão Integral Aveia e Mel

### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, fibras de trigo, açúcar, sal, mel e melhorador de farinha.

### Proporção de uso

Mix de Pão Integral Aveia e Mel 2 kg  
Água Gelada +/- 1000ml  
Fermento biológico +/- 90g ou 30g fresco ou seco

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Integral Aveia e Mel, água gelada e por último o fermento. Bater em velocidade baixa durante 3 minutos. Passar para velocidade alta até que a massa fique homogênea e em ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa e deixar descansar por 10 minutos. Modelar no tamanho desejado e adicionar a cobertura. Colocar nas assadeiras para fermentar por ~ 50 minutos ou até que dobre de tamanho. Assar em forno lastro, a 200°C, de 30 a 35 minutos.

### Rendimento

Massa total 3.390kg  
Corte Sugerido 40g  
Rendimento médio ~84 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 7898923401386  
Caixas de 20kg 17898923401383  
NCM 19012000

### Produto Via Pane



### Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	376 kcal=1573 KJ 19%
Carboidratos	79g 26%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	2g 3%
Gorduras saturadas	1g 4%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 15%
Sódio	672mg 28%

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