

## Pão Italiano

### Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar refinado, melhorador de farinha, anti-mofo.

### Proporção de uso

Mix de Pão Italiano	2 kg
Água Gelada	+/- 1100ml
Fermento biológico fresco ou seco	+/- 30g ou 10g

### Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o mix para Pão Italiano, água e o fermento. Bater até atingir o ponto de véu, e deixar descansar por aproximadamente 2 horas. Modelar e deixar fermentar por ~50 minutos. Assar na temperatura de 190°C, por 40 a 45 minutos. Obs.: com baixa fermentação pode ser guardado na câmara fria e ser assado no dia seguinte, com bastante vapor.

### Rendimento

Massa total	3.530kg
Corte Sugerido	300g
Rendimento médio	~11 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	395,3kcal=1655kj 20%
Carboidratos	72,2g 24%
Proteínas	8,1g 11%
Colesterol	0g 0%
Gorduras totais	8,1g 15%
Gorduras saturadas	1,1g 5%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2,9g 12%
Sódio	586mg 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

Pacote de 10kg	7898923401409
Caixas de 20kg	17898923401406
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