

Pão Multi Cereais Congelado

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar refinado, girassol, xerém de castanha, aveia flocos, fibra de trigo, farelo de trigo, linhaça, gergelim, sal, anti-mofo, melhorador de farinha e fermento.

Modo de assar

Colocar na assadeira o Pão Multi Cereais ainda congelado. Em seguida colocar as assadeiras no carrinho de fermentação e deixar fermentar por 4 horas. Após o crescimento fazer um corte sobre o pão, ou também, se preferir, sem corte. Assar com vapor em forno turbo, a 180°C, ou forno de lastro a 200°C, por aproximadamente 17 minutos.

*Sugestão: após assar, abrir a tampa do forno e deixar as assadeiras por mais 2 minutos, com a porta aberta, para obter maior crocância.

*Obs.: o tempo de fermentação pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

Prazo de validade

90 dias, se conservado congelado a uma temperatura de -10°C. Após aberto, validade de no máximo 5 dias congelado (-13°C).

Temperatura de transporte do produto:
de -5º a 0ºC

Embalagem

Pacote de plástico (PE), transparente, com 10kg, selado e etiquetado.

Códigos de barras

Pacote 10kg 7898923403021
NCM 19059090



Informação nutricional

Quantidade por porção de 60g (01 unidade)	% VD
Valor Energético	186 Kcal = 778 KJ 9%
Carboidratos	23g 12%
Proteínas	5g 8%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	1g 3%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3,5g 12%
Sódio	257mg 10%

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.