



Massa Madre

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal low trans, sal, açúcar, melhorador e leite.

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 Massa Madre	2kg
Água Gelada	+/- 1200 ml
Fermento Biológico fresco ou seco	90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Massa Madre, a água gelada, misturar em velocidade baixa por 3 minutos e, por último, adicionar o fermento. Bater tudo em velocidade alta até obter uma massa lisa, em ponto de véu. Deixar descansar por 10 minutos. Cortar a massa no tamanho desejado, recheiar a gosto, modelar e pincelar com ovos inteiros. Deixar fermentar até dobrar de tamanho. Assar em forno de lastro a 180°C de 30 a 35 minutos, ou forno turbo a 150°C. de 25 a 30 minutos. Obs.: pode ser feito doce, salgado e folhado.

Rendimento

Massa total	3.290kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~82 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 5kg	7898923401478
Caixas de 10kg	17898923401475
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	378,55 kcal=1584,25 kj 19%
Carboidratos	74g 25%
Proteínas	9g 12%
Coolesterol	0mg 0%
Gorduras totais	5g 9%
Gorduras saturadas	5g 23%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	2g 7%
Sódio	579mg 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.

Embalagem 5kg

Embalagem primária: polietileno azul e fechamento com lacre azul

Embalagem secundária: polietileno branco e fechamento com seladora

Caixa de Papelão 10kg

Contém 2 pacotes de 10kg cada

Medidas 37 x 28 x 28cm

Empilhamento máx. 10 de altura