

Pão Citrus

Ingredientes

Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal low trans, limão, melhorador e aroma alimentício.

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 de Pão Citrus	2kg
Água Gelada	+/- 1200 ml
Fermento Biológico fresco ou seco	100g ou 40g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix Pão Citrus, a água, o fermento e bater até obter uma massa lisa, em ponto de véu. Colocar na mesa e modelar no tamanho desejado (sugestões: bisnaguinha, trança ou bolinha). Deixar fermentar por aproximadamente 50 minutos, ou até que dobre de tamanho. Assar em forno de lastro a 180°C, de 25 a 30 minutos, ou forno turbo a 150°C, de 20 a 25 minutos. Sugestão: decorar antes de assar.

Rendimento

Massa total	3.270kg
Corte Sugerido	40g
Rendimento médio	~81 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	7898923402024
Caixas de 20kg	17898923402021
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	289 Kcal = 772 KJ 21%
Carboidratos	65g 26%
Proteínas	0g 0%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	4g 23%
Gorduras saturadas	0g **
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	0g 0%
Sódio	108mg 12%

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