



Pão de Aveia Light

Ingredientes

Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, melhorador, sal, açúcar e aveia.

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 Pão de Aveia Light	2kg
Água Gelada	+/- 1200 ml
Fermento Biológico fresco ou seco	90g ou 30g

Modo de preparo

Colocar na masseira ou batedeira o Mix para Pão de Aveia Light, a água gelada e por último o fermento. Bater até obter uma massa lisa e em ponto de véu. Colocar a massa sobre a mesa, cobrir com um plástico e deixar descansar por 10min. Modelar no tamanho desejado, adicionar a cobertura e deixar fermentar por ~50 minutos. Assar em forno de lastro, com vapor, a 200°C, de 30 a 35 minutos, ou forno turbo a 160°C, de 25 a 30 minutos.

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 10kg	7898923401058
Caixas de 20kg	17898923401055
NCM	19012000

Produto Via Pane



Informação nutricional

Quantidade por porção de 100g (01 xícara de chá)	% VD
Valor Energético	361 kcal=1510 KJ 18%
Carboidratos	75g 25%
Proteínas	10g 13%
Colesterol	0mg 0%
Gorduras totais	2g 4%
Gorduras saturadas	0g 0%
Gordura trans	0g **
Fibra Alimentar	3g 12%
Sódio	613mg 25%

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