

Mistura Pronta para o preparo de Pão Extra Macio. Ingredientes selecionados que garantem um pão macio e com frescor prolongado por mais tempo. Fácil de fazer, com textura uniforme e com miolo que não esfarela. Produto versátil, possibilita o preparar de diversas receitas a partir de um único produto. Pão sovado, pão de sanduíche, pão de leite e outros. Zero gordura trans. Sem lactose (desde que preparado com água).

INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, emulsificantes INS 471, INS 482, INS 433 e INS 472e, melhoradores de farinha: alfa-amilase, INS 927 e INS 300.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, AVEIA, SOJA, CEVADA, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, AMENDOIM E LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Pré-Mistura		
Porção 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	192kcal = 806kJ	10%
Carboidratos	36g	12%
Proteínas	4,1g	5%
Gorduras totais	3,1g	6%
Gorduras saturadas	1,6g	7%
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	1,0g	4%
Sódio	294mg	12%

% Valores diários de referência com base em uma dieta 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário não estabelecido.

RECEITAS:

PRODUTO	MISTURA PRONTA	FERMENTO FRESCO	ÁGUA	LEITE	OVOS
Pão Extra Macio	100%	2 a 4%	42 a 46%	-	-
Pão Sovado	100%	2 a 4%	20 a 27%	-	15%
Pão de Leite	100%	2 a 4%	-	42 a 46%	-
Salgados	100%	2 a 4%	23 a 27%	-	10%
PREPARAÇÃO					
MASSEIRA LENTA	15 a 25 minutos				
MASSEIRA SEMI-RÁPIDA	3 min na velocidade 1 + 2 a 5 min na velocidade 2				
MASSEIRA RÁPIDA	3 a 7 minutos				
TEMPERATURA DA MASSA	26 a 28°C				
DIVISÃO	De acordo com o uso da casa				
DESCANSO DE MESA	5 a 10 minutos				
TEMPO DE FERMENTAÇÃO	90 a 120 minutos				
TEMPERATURA DO FORNO	160 a 200°C				
TEMPO DE COZIMENTO	15 a 25 minutos				

COD	APRESENTAÇÃO	VALIDADE
1416	Embalagem plástica de 5kg	90 dias