

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: PÃO SEMI ITALIANO



DESCRIÇÃO

Fácil de preparar, sabor e aroma típicos, ótimo volume, casca grossa e crocante. Pode ser feito com variações de formato e recheios. Sem adição de gordura.



INGREDIENTES

Farinha de trigo, extrato de malte, sal refinado iodado, farinha de soja integral, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), acidulante ácido cítrico (INS330), melhorador de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100).



ALERGÊNICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS E CEVADA E DERIVADOS. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, AVELÃ.
CONTÉM GLÚTEN



RECEITA

RECEITA:

Mistura Pão Italiano 2000g
Água Gelada (Aprox.) 1.050g
Fermento biológico fresco 20g

MODO DE PREPARO

- 1 - Colocar a mistura e o fermento na masseira e misturar durante 1 minuto em velocidade lenta.
- 2 - Adicionar água gelada aos poucos e misturar em baixa velocidade durante 3-4 minutos sem alisar a massa.
- 3 - Fazer uma bola e deixar em descanso durante 60 minutos.
- 4 - Cortar a massa em peças de 500g, modelar (no caso de filão) ou bolear (no caso de pãnhoca) e, se quiser, passar na farinha.
- 5 - Deixar em fermentação durante cerca de 3 horas, tomando o cuidado para que a massa não atinja o crescimento total.
- 6 - Nos filões dar 2-3 cortes transversais e nas pãnhocas dar corte quadrado na superfície com 2-3 cm de profundidade.
- 7 - Fornear a 200 graus Celsius com bastante vapor durante cerca de 45 minutos, e assim que os pães começarem a corar, manter a porta do forno aberta.



PRAZO DE VALIDADE

4 meses a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



LEGISLAÇÃO

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.



TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL		
Porção: 100g (10 colheres de sopa)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	344 kcal ou 1.445 kJ	17
CARBOIDRATOS	73 g	24
AÇÚCARES TOTAIS	2 g	-
PROTEÍNAS	10 g	13
GORDURAS TOTAIS	1,6 g	3
GORDURAS SATURADAS	0 g	0
GORDURAS TRANS	0 g	(**)
FIBRA ALIMENTAR	2,4 g	10
SÓDIO	702 mg	29

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

8 kg - a granel - código: 1548

12 kg - a granel - código: 1510



CÓDIGO DE BARRAS

8 kg - 7 898302 25324-7

12 kg - 7 898302 25146-5



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

