PRODUTO
ALL BISNAGUINHA INTEGRAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura pronta para o preparo das macias e deliciosas Bisnaguinhas Integrais.

APRESENTAÇÃO
Mistura em pó com coloração levemente amarelada com presença de fibras de trigo, odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS
- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz bisnaguinhas integrais muito macias, leves, com miolo flexível, textura uniforme e extremamente saborosas.
- Produto final com ótimo sabor, saudável e excelente fonte de fibras.
- Produto diferenciado em sua prateleira de venda.

INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar extrafino, Fibra de trigo, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite em pó, Sal refinado iodado, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma artificial de manteiga, Conservante propionato de cálcio, Lecitina de soja e Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase

ADVERTÊNCIA:
ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO
Receita
- Mistura pronta All Bisnaguinha Integral .....5.000 gramas
- Fermento biológico fresco ..... 420 gramas **ou**
- Fermento biológico seco .....140 gramas
- Água Gelada (aproximadamente) .....1.800 gramas

Procedimento
- Colocar na masseira a mistura pronta All Bisnaguinha Integral. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 1.600g) e misturar em velocidade 1 (baixa) até homogeneizar, cerca de 3 minutos.
- Passar para velocidade 2 (alta) e adicionar o restante da água aos poucos.
- Adicionar o fermento biológico fresco e continuar a bater em velocidade 2 (alta) até atingir o ponto de véu.

- Dividir a massa no tamanho desejado, 20g a 25g para bisnaguinhas padrão.
- Se for utilizar uma divisora de 30 pedaços, faça um bloco de 600g, bolear e deixar descansar por uns 10 minutos, coberto com plástico antes de dividir.
- Para a tradicional bisnaguinha integral passar na modeladora e colocar em assadeira previamente untada com o All Untador de Forma.
- Deixar fermentar durante 90 a 120 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 180°C por 10 – 12 minutos em forno de lastro ou
- Fornear a 160°C por 10 – 12 minutos em forno turbo.

RENDIMENTO
Em torno de 250 a 280 bisnaguinhas de 18g a 22g assados.

EMBALAGEM
Saco plástico com 5kg.

VALIDADE
O produto tem validade de 4 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO
Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS
789 855 253 482 0

NÚMERO NCM
19 01 20 00

LEGISLAÇÃO
Produto Isento de Registro Conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS
Alimento dentro dos padrões normais.

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	**Valores para 100g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**361**	**361**	**18**
Carboidratos (g)	**72**	**72**	**24**
Açúcares Totais (g)	**12**	**12**	
Açúcares Adicionados (g)	**10**	**10**	**20**
Proteínas (g)	**8,7**	**8,7**	**17**
Gorduras totais (g)	**4,3**	**4,3**	**7**
Gorduras saturadas (g)	**0,5**	**0,5**	**2**
Gorduras trans (g)	**0,0**	**0,0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**4,4**	**4,4**	**18**
Sódio (mg)	**546**	**546**	**27**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.