**PRODUTO**
ALL PÃO DE ALHO

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**
Mistura pronta para o preparo do Pão de Alho.

**APRESENTAÇÃO**
Pó branco levemente amarelado com presença de flocos de alho desidratado.

**VANTAGENS**
- Rapidez e facilidade a preparação de pães diferenciados.
- Produz pães leves e macios, com miolo flexível e textura uniforme além de um excelente sabor.
- Padronização da produção com alta qualidade e baixo custo no preparo do Pão de Alho.
- Diferencial para o Ponto de Venda com novo produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

**INGREDIENTES**
Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal de palma ou soja, Soro de leite, Açúcar extrafino, Sal refinado iodado, Alho em flocos, Alho em pó, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactado de sódio, Melhoradores de farinha ácido ascórbico.

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

**MODO DE PREPARO**
**- Receita**
- Mistura All Pão de Alho.....1.000 g
- Água Gelada (aproximadamente).....550 g
- Fermento Biológico fresco .....60 g .... **ou**
- Fermento Biológico seco.....20 g

**- Procedimento**
- Colocar a mistura All Pão de Alho na masseira juntamente com o fermento biológico seco, (se for utilizar o fermento seco), e misturar durante 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar a água gelada e misturar por 5 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar o fermento biológico fresco, (se for utilizar o fermento fresco), misturar em velocidade 2 (rápida) até obter uma massa lisa e elástica (atingir o ponto de véu).
- Dividir a massa em pedaços de 70g (ou no peso desejado).
- Modelar no formato desejado.
- Deixar fermentar por aproximadamente 60 minutos, ou até o ponto de crescimento para fornear.
- Assar em forno de lastro a 190 - 200°C ou em forno turbo a 170 - 180°C, por 15 a 20 minutos, com pouco vapor.

**RENDIMENTO**
Com 1kg de All Pão Alho obtém-se aproximadamente de 20 pães de 60g assados.

**EMBALAGEM**
Saco plástico contendo 10Kg do produto.

**VALIDADE**
A validade do produto é de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

**ARMAZENAMENTO**
Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

**CÓDIGO DE BARRAS**
789 890 714 626 5

**NÚMERO - NCM**
19 01 20 00

**LEGISLAÇÃO**
Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

**ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS**

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL** | | | |
|---|---|---|---|
| **Porções por embalagem: 100 porções** | | | |
| **Porção: 100g** | | | |
| | **Valores para 100g** | **Valores para 100g (1 porção)** | **% VD*** |
| Valor energético (kcal) | **378** | **378** | **19** |
| Carboidratos (g) | **71** | **71** | **24** |
| Açúcares Totais (g) | **7** | **7** | |
| Açúcares Adicionados (g) | **2** | **2** | **5** |
| Proteínas (g) | **9,1** | **9,1** | **18** |
| Gorduras totais (g) | **6,4** | **6,4** | **10** |
| Gorduras saturadas (g) | **0,5** | **0,5** | **3** |
| Gorduras trans (g) | **0** | **0** | **0** |
| Fibra alimentar (g) | **2,1** | **2,1** | **9** |
| Sódio (mg) | **619** | **619** | **34** |
| ***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.** | | | |

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.