PRODUTO
ALL PÃO DE BATATA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura pronta para o preparo de Pão de Batata.

APRESENTAÇÃO
Mistura em pó levemente gorduroso e com coloração levemente amarelada.

VANTAGENS
- Muito prática, bastando adicionar água, ovos e fermento.
- Versátil pois permite uma variação muito grande produtos e formatos.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães de batata com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final gostoso e muito saboroso que aceita diversos recheios.

INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, Fécula de batata, Açúcar extrafino, Gordura vegetal de Palma ou Soja, Soro de leite, Sal refinado iodado, Flocos de batata, Conservante Propionato de cálcio, Estabilizantes Polisorbato 80 e Estearoil 2-lactil lactato de sódio, Condimento preparado sabor batata e Melhorador de farinha Ácido ascórbico.

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

MODO DE PREPARO
Receita
- Mistura pronta All Pão de Batata ..... 1.000 gramas
- Fermento biológico fresco .....60 gramas ou
- Fermento biológico seco..... 20 gramas
- Ovos integral in natura..... 100 gramas
- Água Gelada (aproximadamente)..... 500 gramas

Procedimento
- Colocar na masseira a Mistura pronta All Pão de Batata. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar os ovos e parte da água (aproximadamente 300 g) e misturar em velocidade baixa (velocidade1) até homogeneizar, cerca de 3 minutos;
- Adicionar o restante da água aos poucos;
- Se for utilizar o fermento biológico fresco, coloque nessa etapa. Misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;
- Bolear e deixar descansar por 10 a 15 minutos coberto com plástico.
- Dividir a massa em tamanhos de 60g ou no tamanho desejado e modelar.

- Colocar em assadeiras e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear a 200°C em forno de Lastro por 15 - 20 minutos ou 180°C em forno Turbo por 15 – 20 minutos.

RENDIMENTO
Em torno de 25 pães de 50g assados com 1kg da mistura All Pão de Batata.

EMBALAGEM
Saco plástico com 10 kg.

VALIDADE
O produto tem validade 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 incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS
789 892 117 643 9

NÚMERO NCM
19 01 20 00

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

ALEGAÇÃO NUTRICIONAL
Alimento dentro do padrão normal.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	**Valores para 100g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**385**	**385**	**19**
Carboidratos (g)	**72**	**72**	**24**
Açúcares Totais (g)	**9**	**9**	
Açúcares Adicionados (g)	**6**	**6**	**12**
Proteínas (g)	**8,3**	**8,3**	**17**
Gorduras totais (g)	**7,2**	**7,2**	**11**
Gorduras saturadas (g)	**0,6**	**0,6**	**3**
Gorduras trans (g)	**0**	**0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**2,3**	**2,3**	**9**
Sódio (mg)	**562**	**562**	**28**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.