PRODUTO
ALL PÃO ITALIANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura pronta para o preparo do inigualável Pão Italiano.

APRESENTAÇÃO
Pó quase branco.

VANTAGENS
- Rapidez e facilidade na preparação, basta adicionar água e fermento.
- Resgate do sabor do Pão Italiano preparados artesanalmente. Obtem-se um pão com aroma, sabor e a acidez dos tradicionais pães Italianos, sem a necessidade da manutenção do fermento natural.
- Baixo custo no preparo de Pão Italiano.
- Diferencial para o Ponto de Venda com um produto de excepcional qualidade e preço competitivo.

INGREDIENTES
Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, Glúten de trigo, Sal refinado iodado, Massa madre inativa, Farinha de Soja, Açúcar extrafino, Acidulantes ácido tartárico, ácido lático e ácido cítrico, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactado de sódio, Melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

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

MODO DE PREPARO
- Receita
- ✓ Mistura All Pão Italiano ..... 5.000 g
- ✓ Água Gelada (aproximadamente) ..... 2.600 g
- ✓ Fermento Biológico fresco ..... 30 g .... **ou**
- ✓ Fermento Biológico seco ..... 10 g

- Procedimento
- ❖ Colocar a mistura All Pão Italiano 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 quase atingir o ponto de véu.
- ❖ Dividir a massa em pedaços de 400g (ou no peso desejado), bolear, cobrir com plástico e deixar fermentar por pelo menos 6 horas.
- ❖ Bolear novamente e modelar no formato desejado (bola ou filão).
- ❖ Deixar fermentar por mais 24 horas em câmara fria ou geladeira.
- ❖ Dar o fio de corte um pouco mais profundo. Nos pães modelados em formato filão os cortes podem ser transversais inclinados e nos pães redondos o corte pode ser um quadrado ou redondo.

- Em forno de lastro, assar a 200 - 210°C com bastante vapor por aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Em forno Turbo, assar a 180 - 190°C com bastante vapor por 20 minutos com a ventoinha desligada. Continue o assamento mas reduza a temperatura para 140 - 150°C com a ventoinha ligada e deixe assar por mais uns 20 a 30 minutos.

RENDIMENTO
Com um 5kg de All Pão Italiano obtém-se aproximadamente de 18 pães de 350g assados.

EMBALAGEM
Saco plástico contendo 10Kg de produto.

VALIDADE
A validade do produto é de cinco 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
789 892 117 626 2

NÚMERO - NCM
19 01 20 00

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

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS
Alimento com alto teor de Sódio

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções			
Porção: 100g			
	Valores para 100g	**Valores para 100g (1 porção)**	**% VD***
Valor energético (kcal)	**353**	**353**	**18**
Carboidratos (g)	**73**	**73**	**24**
Açúcares Totais (g)	**5**	**5**	
Açúcares Adicionados (g)	**1**	**1**	**2**
Proteínas (g)	**11,3**	**11,3**	**23**
Gorduras totais (g)	**1,9**	**1,9**	**3**
Gorduras saturadas (g)	**0,4**	**0,4**	**2**
Gorduras trans (g)	**0**	**0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**2,3**	**2,3**	**9**
Sódio (mg)	**755**	**755**	**38**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS Boas receitas levam essa marca.