PRODUTO
ALL PÃO MISTO DE CENTEIO LIGHT

DESCRIÇÃO DO PRODUTO
Mistura pronta para o preparo do Pão Misto de Centeio Light.

APRESENTAÇÃO
Mistura em pó com coloração levemente marrom com presença de grãos amassados e fibras.

VANTAGENS
- Prática mistura pronta, bastando adicionar água e fermento.
- Não contém açúcar adicionado e nem gordura adicionada.
- Padronização da produção e alta qualidade.
- Produz pães com ótimo volume, leves, macios, com miolo flexível e textura uniforme.
- Produto final com ótimo sabor, saudável, nutritivo, excelente fonte de fibras e calorias reduzidas.

INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Farinha de centeio integral, Flocos de centeio, Glúten de trigo, Glucose em pó, Lecitina de soja, Sal refinado iodado, Farinha de cevada torrada, Fibra de trigo processada, Estabilizantes éster do ácido tartárico diacetilado e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Corante caramelo em pó, Acidulante ácido cítrico e Melhoradores de farinha enzima alfa amilase e ácido ascórbico.

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

MODO DE PREPARO
Receita
- Mistura pronta All Pão Misto de Centeio Light.....10.000 g
- Fermento biológico fresco .....300 g.... **ou**
- Fermento biológico seco.....100 g
- Água Gelada (aproximadamente) ..... 5.800 g

Procedimento
- Colocar na masseira a Mistura para o preparo de Pão Misto de Centeio Light. Se for utilizar o fermento biológico seco, coloque o fermento nesta etapa. Adicionar parte da água (aproximadamente 5.000 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, adicione nesta etapa e misturar em velocidade alta (velocidade 2) até atingir o ponto de véu;

- Dividir a massa com o peso de 350 a 400 g, bolear e deixar descansar por 15 a 20 minutos coberto com plástico;
- Colocar nas formas e deixar fermentar durante 60 a 90 minutos ou até a massa atingir o ponto de forneamento.
- Fornear em forno de lastro a 200º C ou em forno turbo a 170°C por 35 - 40 minutos, com bastante vapor.

RENDIMENTO
Em torno de 40 pães de 350g

EMBALAGEM
Saco plástico com 10 kg.

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
789 855 253 426 4

NÚMERO NCM
19 01 20 00

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

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)	**335**	**335**	**17**
Carboidratos (g)	**66**	**66**	**22**
Açúcares Totais (g)	**1**	**1**	
Açúcares Adicionados (g)	**0**	**0**	**0**
Proteínas (g)	**13,0**	**13,0**	**26**
Gorduras totais (g)	**2,0**	**2,0**	**3**
Gorduras saturadas (g)	**0,6**	**0,6**	**3**
Gorduras trans (g)	**0,0**	**0,0**	**0**
Fibra alimentar (g)	**6,6**	**6,6**	**26**
Sódio (mg)	**703**	**703**	**35**
***Percentual de valores diários fornecidos pela porção.**			

All Bread ALIMENTOS
Boas receitas levam essa marca.