



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE

CROISSANT 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de croissant
60g de fermento biológico fresco
550ml de água gelada
400g de margarina folhada

MODO DE PREPARO

1. Coloque na masseira a mistura, o fermento e a água, e deixe bater bem até a massa ficar lisa.
2. Com o auxílio de um rolo, abra a massa e adicione a margarina folhada. Dar 3 dobras de 3, com descanso de 10 minutos em cada dobra.
3. Abra a massa na espessura desejada e corte no formato de sua preferência. Pincele com gemas e deixe fermentar por 60 a 90 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 167 unidades de 60g (Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, composto lácteo, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, aroma de manteiga, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiumectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico.

ALÉRGICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE E DERIVADOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E AVEIA.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 125			
Porção: 40 g (1 Unidade)			
	100 g**	40g	%VD*
Valor energético (kcal)	332	149	7
Carboidratos (g)	37	29	10
Açúcares totais (g)	3,6	2,9	
Açúcares adicionados (g)	2,7	2,2	4
Proteínas (g)	4,9	3,6	7
Gorduras totais (g)	19	2,1	3
Gorduras saturadas (g)	5,2	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1	0,7	3
Sódio (mg)	320	153	8

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.
** No alimento pronto para o consumo

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DISTRIBUÍDO POR:
TTF Alimentos Sorocaba LTDA
Rua Nathália Orejana, 230
Éden - Sorocaba/SP
CEP: 18086-601
CNPJ: 09.641.405/0001-83
IE: 669.612.924.116
Tel: (15) 3141-0062
WhatsApp: (15) 99624-3106
contato@ttfalimentos.com.br
www.ttfalimentos.com.br

PRODUZIDO POR:
Pane Grano Santo
Indústria de Panificação LTDA
Rua Ary Annunciato, 440
Jardim Atilio Silvano
Sorocaba/SP - CEP: 18077-080
CNPJ: 44.834.371/0001-44
IE: 798.610.388.111
Tel: (15) 3302-6174

EAN



0602883331020

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco-Amarelado
Odor	Característico

EMBALAGEM

Unidade no pacote de 5kg - 300 x 470mm.