



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE

PÃO FRANCÊS COM FIBRAS 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pão francês
600ml de água gelada
50g de fermento fresco

MODO DE PREPARO

1. Coloque a mistura para pão francês e o fermento na masseira, em velocidade média, adicione a água aos poucos, passe para a velocidade rápida e bata até atingir o ponto de véu.
2. Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 15 minutos.
3. Corte a massa em partes de 66g para pão francês com fibras, ou 275g para baguetes com fibras, modelar e colocar no carrinho. Deixar em fermentação durante 60-90 minutos ou até dobrar de volume.
4. Assim que a fermentação estiver completa, dê o corte no pão (para a abertura da pestana). Assar em forno turbo á uma temperatura de 170°C-180°C, com vapor, por aproximadamente 20-25 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

125 pães de 66g (Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, extrato seco de malte, sal refinado, fibra de trigo, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio, antiumectantes: dióxido de silício, oxidante: ácido ascórbico, azodicarbonamida e927a.

ALÉRGICOS

CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN PODE CONTER 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: Cerca de 83			
Porção: 60 g (1 unidade)			
	100 g**	60 g	%VD*
Valor energético (kcal)	204	199	10
Carboidratos (g)	42	42	14
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	6,6	13
Gorduras totais (g)	0,7	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3,3	3,1	12
Sódio (mg)	429	422	21

*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



0619205565087

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/Marrom
Odor	Característico

EMBALAGEM

Unidade no pacote de 5kg - 300 x 470mm