



FICHA TÉCNICA

MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE

PISTACHIO GOLD 5KG FMAIS

RECEITA

Para a esponja, utilizar:

2kg de farinha de trigo
1,2 litros de água gelada
320g de fermento fresco ou
125g de fermento seco

Para o reforço, utilizar:

5kg de mistura de PISTACHIO GOLD
1,6 litros de água gelada
2,5kg de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

Esponja: 1. Juntar a farinha, o fermento e a água e misturar até que a massa fique homogênea. 2. Bolear toda a massa e cobrir com plástico. Deixar fermentando por aproximadamente 30 minutos. Reforço: 1. Colocar a mistura de pães pistachio gold em pó Fmais na masseira, adicionar metade da quantidade da água gelada, bater na velocidade lenta até que a massa fique homogênea. 2. Acrescentar a esponja e a outra metade da água gelada aos poucos. Passar para a velocidade rápida até que a massa fique em ponto de véu. 3. Adicionar as gotas de chocolate, misturar em velocidade baixa até que fique incorporada na massa. 4. Cortar em partes de 504g de massa, bolear e colocar nas formas. 5. Deixar em fermentação até a superfície da massa atingir as bordas das formas (cerca de 2 a 3 horas). 6. Fornear a 150°C durante 35 a 40 minutos em forno turbo, ou 180°C durante 45 minutos em forno lastro. OBS: Para obter o assamento ideal, a temperatura interna dos pães deve atingir 96°C. 7. Retirar do forno e deixar esfriar completamente antes de embalar.

RENDIMENTO DA MASSA

Pães: Ap. 25unX504g (por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gema de ovo em pó, xerem de pistache, xerem de caju, sal refinado, leite em pó integral, glúten de trigo, xarope de glicose, extrato de malte, amido, massa madre de trigo, aromatizante, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil lactato de sódio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, conservante: propionato de cálcio, oxidante: azodicarbonamida, espessante: carboximetilcelulose, corante artificial e corante amarelo tartrazina (INS 102).

ALÉRGICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, PISTACHE, CASTANHA DE CAJU, LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, AMENDOIM E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: Cerca de 147 • Porção: 34 g (3 colheres de sopa)							
	100 g*	34 g	%VD*		100 g**	34 g	%VD*
Valor energético (kcal)	341	138	7	Gorduras totais (g)	13	3,7	6
Carboidratos (g)	54	23	8	Gorduras saturadas (g)	5,7	1,7	9
Ácidos gordos totais (g)	8,9	5,1		Gorduras trans (g)	0	0	0
Ácidos gordos adicionados (g)	8	4,6	9	Fibras alimentares (g)	2,1	0,5	2
Proteínas (g)	6,4	2,8	6	Sódio (mg)	243	138	7

*Percentual de valores diários fornecidos por porção

**Não alimento pronto para o consumo

*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
Eden - Sorocaba/SP
CNPJ: 09.641.405/0001-83
IE: 669.612.924.116
Tel: (15) 3141-0062
WhatsApp: (15) 99624-3106
contato@tftalimentos.com.br
www.tftalimentos.com.br

PRODUZIDO POR:

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

EAN



0040141149992

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	Verde
Odor	Característico

EMBALAGEM

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

PRAZO DE VALIDADE

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

CONSERVAÇÃO

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