



FICHA TÉCNICA

BISCOITO DE POLVILHO

PREMIUM 1KG

RECEITA

1kg de mistura de biscoito de polvilho
900ml de água

MODO DE PREPARO

1. Adicione na batedeira a mistura para biscoito de polvilho e a água, bata por 1 minuto na velocidade lenta, com o batedor em formato de leque.
 2. Aumente para a velocidade rápida e bata por mais 5 minutos.
 3. Com o auxílio de um saco de confeitar, pingue o biscoito em uma assadeira livre de qualquer resíduo de água ou farinha, do tamanho e forma de sua preferência.
 4. Assar em forno turbo com um pouco de vapor, a uma temperatura de 150°C, durante 25 a 30 minutos.
- OBS: Caso queira o biscoito mais seco, abra a saída de vapor do forno após 15 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

Aprox. 149 pães com 50g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Polvilho azedo, óleo vegetal, gordura vegetal, amido de mandioca modificado, soro de leite, sal refinado, ovo pasteurizado desidratado, condimentos, oxidante: ácido ascórbico.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E OVOS, CONTÉM DERIVADOS SOJA.

PODE CONTER GLÚTEN

CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	245	181	9
Carboidratos (g)	50	37	12
Açúcares totais (g)	8,8	6,6	
Açúcares adicionados (g)	8	6	12
Proteínas (g)	5,9	4,1	8
Gorduras totais (g)	2,5	1,8	3
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,9	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,3	0,9	4
Sódio (mg)	421	312	16

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

CONSERVAÇÃO

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Anunciato, 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



0619205565070

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.20.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.