



FICHA TÉCNICA

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, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido ascórbico.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

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 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

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	Amarelo Claro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.