



FICHA TÉCNICA

+ MACIO 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pães + MACIO
40g de ovo (ou uma unidade)
60g de fermento biológico fresco
320ml de água gelada

SUGESTÃO: Para maior rendimento da receita, adicionar 30% de farinha de trigo, sobre o peso total da pré mistura .

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura para pães + MACIO, os ovos e o fermento na masseira e misturar bem, adicionar a água gelada aos poucos, misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade rápida até a massa ficar em ponto de véu.
2. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 10 a 15 minutos.
3. Cortar a massa em partes com peso e tamanho desejado, modelar, colocar na assadeira e deixar em fermentação por 60 minutos.
4. Assar em forno lastro, a uma temperatura de 180°C a 200°C, durante 20 a 25 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

236 bisnagas de 30g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, soro de leite em pó, emulsificantes: monooleato de polioxietileno (20) sorbitana e estearoil lactato de sódio, aromatizante, conservante: propionato de cálcio, antimectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidante: ácido.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 114			
Porção: 44 g (3 colheres de sopa)			
	100 g**	44 g	%VD*
Valor energético (kcal)	272	156	8
Carboidratos (g)	57	34	11
Açúcares totais (g)	11	6,3	
Açúcares adicionados (g)	8,9	5,3	11
Proteínas (g)	7,3	3,6	7
Gorduras totais (g)	2	1	2
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,7	3
Sódio (mg)	479	280	14

*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



0040141150004

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.