



FICHA TÉCNICA

PÃO AUSTRALIANO 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura de pão australiano
24g de fermento biológico fresco
360 a 400ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de pão australiano e adicionar a água gelada aos poucos.
2. Acrescentar o fermento e deixar bater até a massa ficar em ponto de véu.
3. Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansando de 15 a 20 minutos.
4. Cortar a massa em pedaços com peso e tamanho desejado, bolear, colocar na assadeira e deixar em fermentação por 60 minutos.
5. Levar ao forno com vapor a uma temperatura de 160°C em forno turbo ou 180°C em forno lastro por aproximadamente 15 minutos.

RENDIMENTO DA MASSA

89 pães de 80g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal, açúcar, soro de leite, fibra de trigo, massa madre de centeio desidratada, cacau em pó, sal refinado, farinha de soja, extrato seco de malte, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, oxidantes: azodicarbonamida, antiemectantes: dióxido de silício, conservante: propionato de cálcio, corante caramelo.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 135			
Porção: 37 g (2 colher de sopa)			
	100 g**	37 g	%VD*
Valor energético (kcal)	276	137	7
Carboidratos (g)	53	26	9
Açúcares totais (g)	10	5	
Açúcares adicionados (g)	7,2	3,6	7
Proteínas (g)	6,4	3,1	6
Gorduras totais (g)	4,4	2,2	3
Gorduras saturadas (g)	1,7	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,3	1,1	4
Sódio (mg)	371	184	9

*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



0602883331204

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	Marron Escuro
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 5kg.