



# FICHA TÉCNICA

## PÃO CIABATTA 5KG FMAIS

### RECEITA

1kg de mistura de pão ciabatta  
800ml a 900ml de água gelada  
30g de fermento biológico fresco

### MODO DE PREPARO

1. Coloque na masseira a mistura para pão de ciabatta, acrescente água gelada e o fermento aos poucos.
2. Bata em velocidade baixa até misturar bem, depois passe para velocidade alta e bata até desgrudar do recipiente.
3. Coloque a massa em uma forma ou bandeja untada com farinha, polvilhe farinha por cima da massa e deixe crescer até dobrar de tamanho.
4. Despeje na mesa a massa e corte com uma espátula no tamanho desejado, modele esticando as duas pontas com a mão e coloque na assadeira.
5. Deixe crescer por 20 minutos e leve ao forno de lastro com vapor a 200°C de 25 a 30 minutos ou forno turbo em 150°C de 25 a 30 minutos.

### RENDIMENTO DA MASSA

Cerca de 228 pães de 40g  
(Por embalagem de 5kg)

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa madre de centeio desidratada, sal refinado, amido de milho, aromatizante, emulsificantes: estearoil lactato de sódio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício e carbonato de cálcio, oxidantes: ácido ascórbico e azodicarbonamida, conservante: propionato de cálcio, estabilizante: carboximetilcelulose.

### ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLUTÉN  
CONTÉM LACTOSE

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 161			
Porção: 31 g (2 colher de chá)			
	100 g**	31 g	%VD*
Valor energético (kcal)	225	107	5
Carboidratos (g)	46	22	7
Açúcares totais (g)	0,6	0,3	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,5	3	6
Gorduras totais (g)	1,7	0,8	1
Gorduras saturadas (g)	0,7	0,3	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	0,8	3
Sódio (mg)	466	223	11

\*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 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



0040141149985

### 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.