



FICHA TÉCNICA

PÃO DE TAPIOCA 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pão de tapioca
15g de fermento biológico fresco
600ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura de pão de tapioca e a água na masseira, misturar por 2 a 3 minutos na velocidade 1.
2. Adicionar o fermento fresco e misturar por 3 minutos na velocidade 2, até que a massa fique em ponto de véu e desgrude das paredes da masseira.
3. Dividir a massa no peso desejado e bolear, cobrir com plástico e deixe descansar por 30 minutos. Modelar como bolas ou baguetes, passar em clara de ovos e usar como decoração a própria mistura.
4. Deixar em fermentação durante 2 a 3 horas ou até dobrar de volume.
5. Fomear com vapor, durante 20 a 25 minutos, em forno lastro a 200°C ou forno turbo de 150°C a 170°C.

RENDIMENTO DA MASSA

26 pães de 300g
(Por embalagem de 5kg)

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tapioca granulada, gordura vegetal, sal refinado, extrato seco de malte, farinha de soja, emulsificantes: estearoil lactato de sódio, monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante: propionato de cálcio, oxidantes: azodicarbonamida, antiemectantes: dióxido de silício.

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

NÃO 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)	222	178	9
Carboidratos (g)	45	36	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,3	4,2	8
Gorduras totais (g)	2,2	1,7	3
Gorduras saturadas (g)	0,8	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,2	0,9	4
Sódio (mg)	383	308	15

*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



0619205565094

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.