



FICHA TÉCNICA

PÃO ITALIANO C/ MASSA MADRE

5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pão italiano
12g de fermento biológico fresco
550ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura de pão italiano e a água na masseira, misturar por 2-3 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 deixar descansar por 1 hora
4. Modelar conforme desejado e colocar em formas untadas ou assadeiras
5. Deixar em fermentação durante 60-90 minutos ou até dobrar de volume
6. Assar a uma temperatura de 230°C em forno lastro ou 180°C-200°C em forno turbo, durante 15 a 20 minutos com vapor (podendo variar de acordo com o peso e tamanho dos pães). OBS: Caso queira o pão com mais bolhas na casca, deixe descansando já modelado, na geladeira por 24h, antes de assar.

RENDIMENTO DA MASSA

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

INGREDIENTES

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

ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN
PODE CONTER LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	214	167	8
Carboidratos (g)	46	36	12
Açúcares totais (g)	0,6	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,5	5	10
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,8	1,4	6
Sódio (mg)	485	377	19

*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



0618231476947

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.