



FICHA TÉCNICA

PÃO TIPO SEMI-ITALIANO C/MASSA MADRE 5KG FMAIS

RECEITA

1kg de mistura para pão semi-italiano
16g de fermento biológico fresco
550ml de água gelada

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura para pão semi-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 40 minutos.
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°-200° em forno turbo, durante 15 a 20 minutos com vapor (podendo variar de acordo com o peso e tamanho dos pães).

RENDIMENTO DA MASSA

65 pães de 120g
(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, aroma de manteiga, 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, CENTEIO, CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER CEVADA E AVEIA.
CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50 g (2 colheres de sopa)			
	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	227	177	9
Carboidratos (g)	45	35	12
Açúcares totais (g)	0,6	0,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,3	4,8	10
Gorduras totais (g)	2,4	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	0,9	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,7	1,3	5
Sódio (mg)	465	362	18

*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



0618231476961

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.