



Padeiro Pasta

Visão geral

Desenvolvido para equilibrar e melhorar as características das farinhas. Podendo ser utilizados em todo tipo de fermentação e base (francês, hambúrguer, italiano, doce e etc). Maior tolerância à fermentação. Maior volume dos pães.



Armazenamento

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



Validade

270 dias



Tipo

Líquido

Alérgenos

Contém Glúten, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Derivados de leite



Categoria

Melhoradores Tradicionais



Marcas

Bakels

Ingredientes

Gordura Vegetal Modificada, Amido, Emulsificante polisorbato 80, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase, Aromatizante, Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural

Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
48	150g	Caixa	Caixa com 48 unidades de 150g.
170015	150g		Caixa com 80 unidades de 150g.
170016	150g		Caixa com 24 unidades de 150g.



BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Informações nutricionais

Tipo	Valor
Porção de 50 g	
Valor Energético (kcal)	191 kcal
Valor Energético (kJ)	802 kJ
Carboidratos (g)	14 g
Proteínas (g)	0 g
Gorduras Totais (g)	14 g
Gorduras Saturadas (g)	4,5 g
Gorduras Trans (g)	5,5 g
Fibra Alimentar (g)	0,3 g
Sódio (mg)	45 mg