



## 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.

### INGREDIENTES

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

### EMBALAGEM

**Código**  
170030

**Tamanho**  
150g

**Tipo**  
Caixa

**Paletização**  
Caixa com 48 unidades de  
150g.

## 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



### 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

Pasta



### ALÉRGENOS

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



### CATEGORIA

Melhoradores Tradicionais



### MARCAS

Bakels