



## 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

<b>Código</b>	<b>Tamanho</b>	<b>Tipo</b>	<b>Paletização</b>
170030	150g	Caixa	Caixa com 48 unidades de 150g.

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>
Porção de 50 g	0.00
Valor Energético (kcal)	191.00
Valor Energético (kJ)	802.00
Carboidratos (g)	14.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	14.00
Gorduras Saturadas (g)	4.00
Gorduras Trans (g)	5.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	45.00

**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