



Pão Integral

Visão geral

Mistura para preparo de pão integral.



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

180 dias



Categoria

Gourmet Breads, Pré-Mistura para Panificação



Marcas

Bakels

Ingredientes

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Sal, Massa madre desidratada, Óleo de Soja, Gordura Vegetal Modificada, Amido, Conservadores Propionato de Cálcio, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Emulsificante Ésteres de Ácido Diacetil Tartárico, Ácidos graxos com glicerol e polisorbato 80, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Melhoradores de Farinha Ácido Ascórbico e Alfa-Amilase

Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
390072	5 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.
390075	10 kg	Saco	Saco de Polietileno de Baixa Densidade com Pigmento Branco.
390070	10 kg / GB	Caixa	Caixa de papelão ondulado + Saco Plástico PE. Caixa com 10 kg (Acompanha embalagem unitária - saco plástico e cinta).



Ingredientes

Grupo PÃO INTEGRAL

Ingrediente	KG
Mistura para Pão Integral	1.000
Fermento seco Instantâneo	0.010
Água	0.600
Peso total:	1.610

Adicionar na masseira a mistura e o fermento, misturar por 2 minutos em velocidade baixa. Adicionar a água gelada e bater em velocidade baixa por 5 minutos, bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu. Dividir a massa no tamanho desejado, bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Modelar e colocar em assadeira untada. Fermentar em câmara de fermentação (35°C) por aprox. 3:00 h. Fornear a 170°C por aprox. 25 minutos em forno lastro com vapor.

Informações nutricionais

Tipo	Valor
Porção de 34,5 g (4 colheres de sopa)	
Valor Energético (kcal)	118 kcal
Valor Energético (kJ)	498 kJ
Carboidratos (g)	22 g
Proteínas (g)	3,9 g
Gorduras Saturadas (g)	1,6 g
Gorduras Saturadas (g)	0 g
Gorduras Trans (g)	0 g
Fibra Alimentar (g)	1,8 g
Sódio (mg)	204 mg