

Farinha de Trigo Magnifik – 25kg



Aplicações

Ideal para receitas de panificação de curta e longa fermentação.

Ingredientes

Farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e peróxido de benzoila e azodicarbonamina. CONTÉM GLÚTEN.

Conservação e Estocagem

Manter em local limpo, seco e fresco.

Modo de preparo

RECOMENDAÇÕES DE PREPARO NA FABRICAÇÃO DE PÃES:

O tempo de batimento pode variar em função das condições do ambiente e de cada tipo de masseira.

Bater a massa até o seu completo desenvolvimento (“ponto de véu”).

Controle a temperatura da água de modo a manter a temperatura da massa após batimento entre 26 a 30 °C.

A quantidade de água pode ser ajustada de acordo com a consistência da massa desejada.

Para uma melhor performance recomenda-se utilizar com Reforçador.

Dados de cadastro

Validade: 3 meses

Paletização:5x10

Embalagem de Expedição: Ráfia

Unidade de venda: 740x600x100

EAN:

DUN: DUN não se aplica

Peso Líquido: 25kg

Classificação Fiscal: 1101.00.10

Tabela Nutricional

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

Quantidade por porção	Valor calórico	%VD
Valor Energético	171Kcal= 85,5kj	0%
Carboidratos	36g	0%
Proteínas	5,5g	0%
Gorduras totais	0,8g	0%
Gorduras Saturadas	0,3g	0%
Quantidade por porção	Valor Calórico	%VD
Gorduras trans não estabelecido”	0g	“VD não estabelecido” ou “Valor Diário
Colesterol	0mg	0%
Fibras Alimentar	1,6g	0%
Sódio	0mg	0%
Ferro	2,1mg	15%
Ácido fólico	75mcg	18%

