

Pré Mistura Magnifik Pão Francês 25kg



Aplicações

Ideal para receitas de pães crocantes de longa fermentação.

Ingredientes

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

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 maseira.

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.

Dados de cadastro

Validade: 3 meses

Paletização: 5x8

Embalagem de Expedição: Rafia

Unidade de venda: Rafia 25kg

EAN:

DUN: DUN não se aplica

Peso Líquido: 25 kg

Classificação Fiscal: 1101.00.10

Tabela Nutricional

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

Quantidade por porção	Valor calórico	%VD
Valor Energético	165cal= 82,5kj	0%
Carboidratos	35g	0%
Proteínas	5g	0%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%