## MISTURA PRONTA Pão Francês Ouro



## PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Pré-mistura feita com a parte mais nobre do trigo, especial para o preparo de pão francês, baguetes e pães de sal crocantes e branquinhos. Qualidade superior. Suporta longa fermentação e congelamento. Porção usualmente utilizada, por pessoa, nas proporções mais comuns. (100g - aprox. 1 xícada)

	Quantidade por porção	
Valor energético	350 kcal	
Carboidratos	70 g	Sant !
Açúcares totais	1,5 g	
Açúcares adicionais	0,7g 0 g	1%
Proteínas	12 g	AV.
Gorduras Totais	3 g	4/1
Gorduras Saturadas	0 g	3
Gorduras Trans	0 g	130
Fibra alimentar	1,2 g	
Sódio	640 g	1
The second secon		

Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140µg a 220µg de ácido fólico.

W	Cor	Teor de Cinzas
290 a 310	93,25 a 93,65	0,48% a 0,55%

EMBALAGEM		
Descrição da Embalagem	Papel Pardo contendo 25kg	
	do produto	
GTIN	7896023900259	
Código Interno	80320	
Classificação Fiscal	1901.20.00	
Unidade de Venda	54cmx58cmx15cm	
	Peso líq. 25kg - Peso Bruto 25,06kg	
Prazo de Validade	150 dias	
Paletização	não se aplica	
Empilhamento Máximo	10 pacotes	

## **INGREDIENTES:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, farinha de soja, estabilizantes, (Esteraroil 2 - Lactil Lactato de sódio, Mono e Diglicerídio e Polisorbato 80), Enzimas (Hemicelulase e Glucose-Oxidase), Ácido Ascórbico e Azodicarbonamida.



Pré-Pronta

Pão Francês Ouro

Produto Premiado. Eleito o melhor do ano.