

T-Chia-Light

Trigale Chia Light

8281

Trigale Chia Light é a mistura para o preparo de pães 40% integral com chia que possui excelente volume, textura e sabor, que oferece os vários benefícios da semente chia.

Vantagens

O Trigale Chia é 40% integral e contém somente os açúcares e gorduras naturais dos próprios grãos (além da chia, possui em sua composição o girassol). A sua formulação light traz o benefício de pães com 25% menos sódio que a média do mercado. A chia contribui para a sensação de saciedade e um melhor funcionamento do intestino.

- Mais sabor, menos sódio!
- Contém inulina, uma fibra branca solúvel extraída da raiz da chicória.
- Fonte de fibras.
- Livre de gordura trans e baixo em gorduras totais* e gorduras saturadas.
- * Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.
- Prático e rápido: Basta adicionar água e fermento biológico para preparar pães deliciosos.
- Mistura completa: Menos ingredientes para adicionar na receita, minimizando a chance de erros durante o preparo.
- Padronização: Produto final sempre com as mesmas características.
- Excelente sabor e volume, com leveza e maciez.
- Miolo macio e textura uniforme.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Pão 40% Integral Com Chia Light
Função:	Mistura para o preparo de pão 40% integral com chia light.
Forma:	Pó com grãos. Amarelado.
Ingredientes:	Farinha integral reconstituída de trigo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico semente de girassol chia inulina glúten amido modificado e sal refinado iodado. Decoração: Farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Chia Light e 2,35 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 650 ml de água gelada poucos e bater em velocidade alta até atingir o ponto véu Dividir em partes de 300 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 15 min Modelar Umedecer a superfície com água e passar na decoração Colocar em formas para pão de forma (15 x 11 x 10 cm) previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 1:40 h ou até o ponto Fornear a 190°C por aprox 40 min em forno lastro com vapor Retirar imediatamente das formas
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).

Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto, 650 g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448082819

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	349	17
V. Energético (kJ)	1484 kJ	18
Carboidratos (g)	66	22
Proteínas (g)	13	26
Gord. Monoinsat (g)	1.4 g	**
Gord. Poliinsat (g)	2.8 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	7.8	31
Sódio (mg)	443	18
Açúcares totais (g)	2.3	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.5	8
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0