

T-Quinoa E Amaranto Light

Trigale Quinoa E Amaranto Light

8460

Trigale Quinoa e Amaranto Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da quinoa e do amaranto, originários dos Andes e cultivados há mais de 5.000 anos.

Vantagens

- A quinoa e o amaranto são raros exemplares de grãos que possuem todos os aminoácidos essenciais, além de ferro, magnésio e vitaminas, apresentando alto valor nutricional.
- Fonte de fibras.
- Contém somente os açúcares e gorduras naturais dos próprios grãos!
- "Livre de gordura trans e baixo em gorduras totais* e gorduras saturadas. Não contém colesterol.
- * Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético."
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!
- Prático: Basta adicionar água e fermento biológico para preparar pães deliciosos.
- Mistura completa: Menos ingredientes para adicionar na receita minimizando a chance de erros.
- Produto final sempre com as mesmas características:

Excelente volume

Leves e macios

Miolo flexível

Textura uniforme



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão De Quinoa E Amaranto Light
Função:	Mistura para o preparo de pão de quinoa e amaranto light.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico aveia em flocos farelo de trigo girassol quinoa vermelha inulina amido modificado sal refinado iodado e amaranto. Decoração: Farinha de trigo integral.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Quinoa e Amaranto Light e 2,25 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 AVEIA E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE, CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usado como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto, 650 g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.
Paletização Lastro:	11
Paletização Empilhamento:	6
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:	7894448084608

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	347 kcal	17
V. Energético (kJ)	1458 kJ	17
Carboidratos (g)	68 g	23
Proteínas (g)	12 g	16
Gord. Monoinsat (g)	1.1 g	**
Gord. Poliinsat (g)	2.1 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	7.0 g	28
Sódio (mg)	430 mg	18
Açúcares totais (g)	2.3 g	**
Gorduras monoinsaturadas (g)	1.1 g	**
Gorduras poliinsaturadas (g)	2.1 g	**
Gorduras totais (g)	4.3 g	8
Gorduras saturadas (g)	0.7 g	3
Gorduras trans (g)	0 g	**