

T-Linhaça Light

Trigale Linhaca Light

8508

Trigale Linhaca Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da linhaça.

Vantagens

- A linhaça possui ácidos graxos ômega 3, antioxidantes e auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares, através do controle dos níveis de colesterol no sangue.
- 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: 34% 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 Pao Com Linhaca Light
Função:	Mistura para o preparo de pão com linhaça light.
Forma:	Pó com grãos. Castanho.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico linhaça farelo de trigo sal refinado iodado e farinha de malte. Decoração: Linhaça.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Linhaca Light e 2,8 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 300 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir ponto de véu Dividir em partes de 300 g Bolear Cobrir com plástico Descansar por 20 min Modelar Umedecer a superfície da massa 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 1:30 h Fornear a 200°C por aprox 35 min em forno lastro com vapor Retirar imediatamente das formas
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CEVADA E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, 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 27/2010

Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto, 1 kg de decoração, 60 sacos plásticos e 54 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:	7894448085087

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	348	17
V. Energético (kJ)	1453 kJ	17
Carboidratos (g)	62	21
Proteínas (g)	13	26
Gord. Monoinsat (g)	0.9 g	**
Gord. Poliinsat (g)	3.2 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	8.1	32
Sódio (mg)	437	18
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.9	5
Gorduras poliinsaturadas (g)	3.2	16
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0