

Veritá é uma massa madre fermentada desidratada inativa para produtos de panificação. Utilize para preparar pães com sabor e aroma dos pães fermentados naturalmente, com o miolo leve e a casca crocante dos verdadeiros pães artesanais. Pode ser preparado pelo processo direto, adicionado às suas receitas de sucesso e as deixando mais saborosas.

Vantagens

- Oferece os benefícios de um pão feito com fermentação natural, ressaltando as características sensoriais.
- Produz pães com um toque rústico - casca dourada e crocante e um miolo alveolado.
- Fornecer sabor diferenciado como nos pães artesanais - levemente ácido com aroma de fermentação natural.
- Versátil - os pães podem ser combinados com azeite de oliva, manteiga, geleias, patês, caponatas e utilizados no preparo de sanduíches deliciosos.



Informação Nutricional

Descrição:	Massa Madre - Massa Fermentada Desidratada Inativa Para Panificação
Função:	Massa Madre - Massa fermentada desidratada inativa para panificação.
Forma:	Pó. Castanho claro.
Ingredientes:	Massa fermentada seca de trigo.
Modo de Preparo:	Adicionar 4 a 6% sobre o peso da farinha de trigo
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	4 a 6% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 4 sacos plásticos de 2 kg de produto.
Paletização Lastro:	8
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:	15 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	8595560618434

Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	325 kcal	16
V. Energético (kJ)	1367 kJ	16
Carboidratos (g)	42 g	14
Proteínas (g)	15 g	21
Fibra Alimentar (g)	28 g	111
Sódio (mg)	40 mg	2
Gorduras totais (g)	4.1 g	7
Gorduras saturadas (g)	0.7 g	3
Gorduras trans (g)	0 g	*