

# T-Açaí-Light

Trigale Açaí E Guaraná Com Linhaça Light

9466

Trigale Açaí e Guaraná com Linhaça Light é a mistura para o preparo de pães 38% integral com excelente volume, textura e sabor, que contribui com uma alimentação mais equilibrada.

## Vantagens

- 38% integral;
- Açaí e guaraná em pó e linhaça em grãos: contribui com mais energia e nutrientes no seu dia a dia;
- O açaí e o guaraná são frutas amazônicas conhecidas por ter efeitos antioxidantes e muito apreciadas e consumidas no Brasil, em forma de produtos dos mais variados tipos;
- A linhaça, além de apresentar alto teor de ômega 3 e vitamina E, contribui com o funcionamento do intestino;
- Mais sabor, menos sódio: light em sódio;
- Contém somente os açúcares e gorduras naturais das próprias frutas e 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.
- 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 38% Integral Açaí E Guaraná Com Linhaça Light
Função:	Mistura para o preparo de pão 38% integral açaí e guaraná com linhaça light
Forma:	Pó com grãos. Rosa arroxeadado
Ingredientes:	Farinha integral reconstituída de trigo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico linhaça glúten açaí em pó amido modificado sal refinado iodado cacau em pó beterraba em pó guaraná em pó
Modo de Preparo:	Misturar 2 kg de Trigale Açaí e Guaraná com Linhaça Light e 1 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 60 g de fermento fresco e 260 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 27/2010
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:	7894448094669

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	341	17
Carboidratos (g)	69	23
Açúcares totais (g)	2.4	
Aç adicionados (g)	0.1	0
Proteínas (g)	12	24
Gorduras totais (g)	3.2	5
Gorduras saturadas (g)	0.6	3
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	5.6	22
Sódio (mg)	448	19