

En Vit Vitaminado

Energia Vittale Vitaminado

5541

O Energia Vittale Vitaminado produz pães com vitaminas do complexo B (B1, B2, B3, e B6) e ferro.

Vantagens

- Produz um pão com valores nutritivos indicados para toda a família;
- Rico em ferro: um mineral essencial para o organismo;
- Rico em vitaminas do complexo B (B1, B2, B3, e B6);
- É extremamente macio e saboroso, agradando diversos paladares.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para Preparo De Pão Vitaminado
Função:	Mistura para o preparo de pão vitaminado.
Forma:	Pó. Amarelado.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada sal refinado iodado vitaminas B3 B6 B2 e B1 e ferro.
Modo de Preparo:	Bisnaguinhas Vitaminadas: Misturar 2,5 kg de Energia Vittale Vitaminado e 375 g de ovos na masseira Adicionar 500 ml de água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa por aprox 3 min Adicionar 150 g de fermento fresco e bater em velocidade alta até atingir o ponto de véu Bolear Cobrir com plástico Descansar por 10 min Dividir em partes de 30 g Modelar Colocar em assadeiras previamente untadas Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aprox 2 h ou até o ponto Fornear a 220°C por aprox 8 min em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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.

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: 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448055417

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	377	19
V. Energético (kJ)	1646 kJ	20
Carboidratos (g)	72	24
Proteínas (g)	8.0	16
Gord. Monoinsat (g)	2.3 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.0 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	1.7	7
Sódio (mg)	470	20
Ferro (mg)	17	121
Vitamina B1 (mg)	1.7	142
Vitamina B2 (mg)	1.9	158
Vitamina B6 (mg)	1.9	146
Vitamina PP (mg)	21	140
Açúcares totais (g)	14	
Aç adicionados (g)	13	26
Gorduras monoinsaturadas (g)	1.9	10
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.8	4
Gorduras totais (g)	6.5	10
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0	0