

T-Integ-Light

Trigale Integral Light

5924

Trigale Integral Light é a mistura para o preparo de pães 57% integral com excelente volume, textura e sabor, que contribui com uma alimentação mais equilibrada.

Vantagens

- 57% integral!
- O T- Integral Light é 57% integral contendo somente os açúcares e gorduras naturais dos próprios grãos. Livre de gordura trans, baixo em gorduras totais e gorduras saturadas, apresentando uma formulação Light com 31% menos sódio que a média do mercado.
- 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: 31% 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 57% Integral Light
Função:	Mistura para o preparo de pão 57% integral light.
Forma:	Pó. Castanho.
Ingredientes:	Farinha integral reconstituída de trigo farinha integral de trigo glúten farelo de trigo e sal refinado iodado. Decoração: Farinha de trigo integral.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Integral Light e 3,2 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 400 ml de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta até atingir o 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 50 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, AMENDOIM, 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 58 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:	7894448059248

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	333	17
V. Energético (kJ)	1374 kJ	16
Carboidratos (g)	64	21
Proteínas (g)	18	36
Gord. Monoinsat (g)	0.3 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.5 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	9.9	40
Sódio (mg)	498	21
Açúcares totais (g)	1.7	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0