

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 |