

T-Multi-Light

Trigale Multigrano Light

5932

Trigale Multigrano Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios dos 10 grãos presentes no produto.

Vantagens

- 10 Grãos: Mais sabor e nutrientes no seu dia a dia.
- Além do trigo, o Trigale Multigrano Light possui gergelim, girassol, cevada, soja, aveia, centeio, linhaça, milho e arroz, reunidos em pães macios e saborosos.
- O consumo regular de grãos é recomendado pela Organização Mundial da Saúde e ajuda em uma alimentação nutricionalmente balanceada e saborosa, aumentando a ingestão de fibras, vitaminas e minerais.
- 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.
- * Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético."
- LIGHT: 32% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!
- Praticidade: Basta adicionar água e fermento biológico para o preparo.
- Produto final sempre com as mesmas características:
Excelente volume
Leves e macios
Textura uniforme



Informação Nutricional

Descrição: Mistura Para Preparo De Pão Multigrãos Light

Função: Mistura para o preparo de pão multigrãos light.

Forma: Pó com grãos. Castanho claro.

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico
farelo de trigo
farinha de milho flocada enriquecida com ferro e ácido fólico
grits de soja tostada
glúten
farinha de arroz
centeio em flocos
farinha de cevada
aveia e flocos
linhaça
semente de girassol
sal refinado iodado
gergelim e farinha de malte. Decoração: Centeio em flocos
linhaça
gergelim e girassol.

Misturar 5 kg de Trigale Multigrano Light e 2,7 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min
Adicionar 150 g de fermento fresco e 450 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

Modo de Preparo:

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 40 min
em forno lastro com vapor
Retirar imediatamente das formas

Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E DERIVADOS, CENTEIO, AVEIA, DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS CEVADA. PODE CONTER OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÂS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usado com 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, 1 kg de decoração, 60 sacos plásticos e 54 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 condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448059323

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	350	18
V. Energético (kJ)	1489 kJ	18
Carboidratos (g)	65	22
Proteínas (g)	14	28
Gord. Monoinsat (g)	1.4 g	**
Gord. Poliinsat (g)	2.6 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	6.6	26
Sódio (mg)	460	19
Açúcares totais (g)	2.6	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	5.4	8
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0	0