

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 integrais 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. Não contém colesterol.
- \* 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!
- 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 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, grits de milho, soja tostada, girassol, farinha de arroz, centeio em flocos, aveia em flocos, farinha de cevada, linhaça, sal refinado iodado, gergelim, fibra de trigo e farinha de malte. Decoração: Centeio em flocos, linhaça, gergelim e girassol.
Contém	Emulsificante mono e diglicerídios de ácidos graxos, estabilizantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, conservante propionato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico e enzima hemicelulase. Ingredientes contendo genes de milho e soja Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringensis, Zea Mays e Agrobacterium sp.
Modo de Preparo	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 300 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. 40 min. em forno lastro com vapor. Retirar imediatamente das formas.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA. PODE CONTER OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÃS, 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	11
Paletização Empilhamento	6
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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	354 kcal	18
V. Energético (kJ)	1489 kJ	18
Carboidratos (g)	62 g	21
Proteínas (g)	15 g	20
Gord. Totais (g)	6.4 g	12

## Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
Gord. Saturadas (g)	1.5 g	7
Gord. Trans (g)	0 g	**
Gord. Monoinsat (g)	1.4 g	**
Gord. Poliinsat (g)	2.6 g	**
Colesterol (mg)	0 mg	0
Fibra Alimentar (g)	6.8 g	27
Sódio (mg)	461 mg	19

## Receituário



Baguete Com Multigrano

862



Baguette Gorgonzola E Nozes Veritá

2086



Baguette Rústica Multigrano

2097



Pão De Hamburguer Trigale Multi Light

2057



Pão Light Multigrano (Receita Principal)

856



Pizza Trigale Multigrano Light

2082



Torta Multigrano Com Brócolis E Frios

2113