

# T-Milho-Light

Trigale Milho Light

5991

Trigale Milho Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios do milho.

## Vantagens

- O milho, além de apresentar alto teor de vitamina A, também contém antioxidantes e carotenoides, que contribuem com a saúde dos olhos;
- Além de milho, também possui girassol e erva doce na composição;
- A sua formulação light traz o benefício de pães com 25% menos sódio que a média do mercado. Mais sabor, menos sódio!
- 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.
- Prático: Basta adicionar água gelada e fermento biológico para preparar pães deliciosos;
- Mistura completa: Menos ingredientes para adicionar na receita, minimizando a chance de erros durante o preparo;
- Padronização: produtos finais sempre com as mesmas características;
- Excelente sabor e volume, com leveza e maciez;
- Miolo macio e textura uniforme.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Pão De Milho Light
Função:	Mistura para o preparo de pão de milho light.
Forma:	Pó com pellets. Amarelo.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico semente de girassol sal refinado iodado amido modificado erva-doce cúrcuma.Decoração: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Milho 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 270 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 2 h Fornear a 200°C por aprox 40 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, 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, 600 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:	7894448059910

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	355	18
V. Energético (kJ)	1489 kJ	18
Carboidratos (g)	70	23
Proteínas (g)	11	22
Gord. Monoinsat (g)	0.6 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.1 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	2.4	10
Sódio (mg)	534	22
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	0.1	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.6	3
Gorduras poliinsaturadas (g)	1.1	6
Gorduras totais (g)	3.6	6
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0