

# T-Aveia-Light

Trigale Aveia Light

6106

Trigale Aveia Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da aveia.

## Vantagens

- A aveia é um cereal com grande quantidade de fibras solúveis que auxiliam no funcionamento do intestino e regulam os níveis de colesterol no sangue.
- 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: 25% 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 De Aveia Light
Função:	Mistura para o preparo de pão de aveia light.
Forma:	Pó com grãos. Bege.
Ingredientes:	: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico aveia em flocos farinha de aveia farinha de trigo integral inulina farelo de trigo sal refinado iodado e amido modificado. Decoração: Aveia em flocos.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Aveia Light e 2,6 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 200 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 AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, OVO, AMENDOIM, SOJA, 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, 750 g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 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 as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448061067

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	355	18
V. Energético (kJ)	1482 kJ	18
Carboidratos (g)	66	22
Proteínas (g)	14	28
Gord. Monoinsat (g)	0.5 g	**
Gord. Poliinsat (g)	1.0 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	6.8	27
Sódio (mg)	475	20
Açúcares totais (g)	2.4	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.5	3
Gorduras poliinsaturadas (g)	1.0	5
Gorduras totais (g)	3.9	6
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0