T-Centeio-Light

Trigale Centeio Light

6122

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

Vantagens

- O centeio ajuda a regular o apetite, os níveis de glicose no sangue e apresenta nutrientes importantes, como magnésio, selênio e fósforo.
- 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: 28% 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 Centeio Light
Função:	Mistura para o preparo de pão de centeio light.
Forma:	Pó. Castanho.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico centeio em flocos farinha de centeio sal refinado iodado massa fermentada desidratada amido modificado e fibra de trigo. Decoração: Farinha de centeio.
Modo de Preparo:	Misturar 5 kg de Trigale Centeio Light e 2,5 L de água gelada na masseira em velocidade baixa por aprox 5 min Adicionar 150 g de fermento fresco e 250 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 CENTEIO E DERIVADOS, DERIVADOS DE TRIGO E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CEVADA, AVEIA, OVOS, 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:	Caixas de papelão com 10 kg de produto, 350 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:	7894448061227

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	341	17
V. Energético (kJ)	1424 kJ	17
Carboidratos (g)	68	23
Proteínas (g)	12	24
Gord. Monoinsat (g)	0.2 g	**
Gord. Poliinsat (g)	0.6 g	**
Colesterol (mg)	0	0
Fibra Alimentar (g)	6.5	26
Sódio (mg)	437	18
Açúcares totais (g)	1.8	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	0.2	1
Gorduras poliinsaturadas (g)	0.6	3
Gorduras totais (g)	2.6	4
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0