|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PÃO EGG | | | | |
| **Receita:** 1kg Mistura para Pão Egg, 60grs Fermento biológico fresco, 450ml a 550ml de Água gelada. | | | | |
| **Preparo:** 1- Colocar a mistura pão Egg e o fermento na masseira e misturar bem. Adicionar água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade rápida até a massa ficar lisa e elástica. 2- Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos,  3- Cortar a massa em peças com peso e tamanho desejado, colocar na assadeira e deixar em fermentação 60 min. 5- Pincelar a superfície. 6- Assar em forno sem vapor 180oC - 200oC por 15 minutos. | | | | |
| **Rendimento:** 27 unidades de 300Grs ou 268 Bisnagas de 30Grs (Por pct de 5Kg) | | | | |
| **Ingredientes:** Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, Gordura vegetal Hidrogenada, Açucar, Polisorbato 80, Sal, Estearoil 2-lactil, lactato de sódio, soro de leite em pó, melhorador de farinha, acído ascórbico, corante amarelo, tartrazina, Ovo em pó integral desidratado. | | | | |
| **CONTÉM GLÚTEN / CONTÉM LACTOSE**  **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E LEITE, PODE CONTER OVOS, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA** | | | | |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** | | | | |
| **Quantidade por porção** | | | | **% VD \*\*** |
| **Valor Energético** | | **376 Kcal = 1579 kj** | | **19** |
| **Carboidratos** | | **69g** | | **23** |
| **Proteinas** | | **8g** | | **11** |
| **Gorduras Totais** | | **6,5g** | | **12** |
| **Gorduras Saturadas** | | **2g** | | **9** |
| **Gorduras Trans** | | **2g** | | **não estab.** |
| **Fibra Alimentar** | | **1,5g** | | **6** |
| **Sódio** | | **611mg** | | **25,5** |
| \*\* Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. | | | | |
| **Fabricação......... :**  **Validade.............. :**  **Lote...................... :** | **21.09.18**  **21.03.19**  **21** | |  | |
| **Produzido por:** GRANO NICOLETTI COM. ALIM. LTDA.  Av. Carlos Ferreira Endres, 1.159 – Vila Endres – CEP: 07041-030  Guarulhos - SP – CNPJ: 20.217.327/0002-08 - SAC (11) 2201-4472  E-mail: [contato@granogourmet.com.br](mailto:contato@granogourmet.com.br) Site: www.granogourmet.com.br | | | | |