|  |
| --- |
| 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: 07041-030Guarulhos - SP – CNPJ: 20.217.327/0002-08 - SAC (11) 2201-4472 E-mail: contato@granogourmet.com.br Site: www.granogourmet.com.br |