

## CÓD. 10306 – MISTURA PARA PÃO DE FORMA

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Pão de Forma**, sem glúten, sem lactose e sem derivados de leite e soja, sem corantes, sem conservantes.

### INGREDIENTES

Farinha de arroz, fécula de mandioca, fécula de batata, açúcar, fermento biológico, espessante: (carboximetilcelulose), emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), sal e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### APARÊNCIA

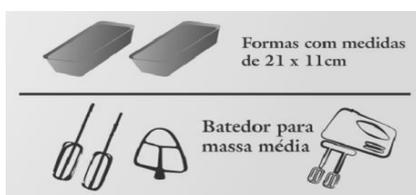
Pó fino de coloração marfim.

### MODO DE PREPARO

**450g Mistura para Pão de Forma +  
2 ovos +  
400 mL de água morna (36°C) +  
2 colheres de sopa de óleo (20 mL)**

### RENDE 2 PÃES

Assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente de 30 - 35 minutos ou conforme a particularidade de cada forno (industrial), até que fiquem dourados na superfície. Bater em batedeira por 3 minutos até formar uma massa lisa e homogênea. Dividir a massa em duas partes e acondicionar em formas untadas com óleo, alisando a superfície da massa com auxílio de uma colher. Deixar a massa descansar por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa dobre de volume



### RENDIMENTO

450g de pó que rendem 2 pães de aproximadamente 470g de massa.

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 450g.

### ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e abrigado da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias mantendo a embalagem sempre fechada.

### VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação.

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 27g (2colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de uma fatia (50g)		%VD(*)
Valor energético	95kcal = 398kJ	5
Carboidratos	21g	7
Proteínas	1,7g	2
Gorduras totais	0,3g	1
Gorduras saturadas	0,2g	1
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0,5g	2
Sódio	143mg	6

(\*)% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Não possui um valor diário de referência especificado

### RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Helio Oribka - Engenheiro de Alimentos**  
**Número de Registro: 135564-4 CREA-SC**  
**Data: 18/11/2020**

**CÓD. 10309**

## **MISTURA PARA PÃO COM SEMENTES ANDINAS E CEREAIS**

### **DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Mistura em pó para preparo de **Pão com Sementes Andinas e Cereais**, sem glúten, sem lactose e sem derivados de soja, sem corantes, sem conservantes. Fonte de fibras e adicionada de sementes Andinas (chia, quinoa e amaranto) além de linhaça farinha de arroz integral, fibra de beterraba e açúcar demerara.

### **INGREDIENTES**

Amido, farinha de arroz, farinha de arroz integral, farinha de linhaça, semente de linhaça, fibra de beterraba, semente de chia, semente de quinoa, semente de amaranto, fermento biológico, espessante: (carboximetilcelulose), açúcar demerara, emulsificante: (ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, propileno glicol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana), sal e aromatizante. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### **APARÊNCIA**

Pó fino de coloração marfim e sementes.

### **MODO DE PREPARO**

**300g da Mistura para Pão com Sementes + 2 ovos + 200mL de água morna (36°C) + 4 colheres de sopa de óleo (40mL).**

Bater em batedeira por 3 minutos até formar uma massa lisa e homogênea. Acondicionar a massa em forma untada com óleo, alisando a superfície da massa com auxílio de uma colher. Deixar a massa descansar por aproximadamente 20 - 40 minutos ou até que a massa dobre de volume. Assar em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que fique dourado na superfície.

### **RENDIMENTO**

300g de pó que rende 1 Pão de aproximadamente 640g de massa.

### **EMBALAGEM**

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 300g

### **ARMAZENAMENTO**

Conservar em local seco e abrigado da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias mantendo a embalagem sempre fechada.

### **VALIDADE**

10 meses a partir da data de fabricação

### **TABELA NUTRICIONAL**

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 27g (2colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de uma fatia (50g)		%VD(*)
Valor energético	95kcal = 398kJ	5
Carboidratos	20,2g	6
Proteínas	2,0g	2
Gorduras totais	0,9g	2
Gorduras saturadas	0,1g	0
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	2,0g	8
Sódio	152,2mg	6

(\*)% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Não possui um valor diário de referência especificado

### **RESPONSÁVEL TÉCNICO**

**Helio Oribka - Engenheiro de Alimentos**  
**Número de Registro: 135564-4 CREA-SC**  
**Data: 18/11/2020**

## 10313 – MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura em pó para preparo de **Pão de Queijo**, sem glúten, sem lactose, sem derivados de soja, sem gordura hidrogenada e sem gordura trans, sem corantes e sem conservantes.

### INGREDIENTES

Amido de mandioca modificado, fécula de mandioca, sal e aromatizante.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### APARÊNCIA

Pó fino de coloração clara.

### MODO DE PREPARO

**250gr Mistura Pão de Queijo King Mix +  
100g ovos (2 unidades) +  
100g Queijo Minas ralado (sem lactose)  
150mL de água fria +  
4 colheres de sopa de óleo (40ml)  
(sugestão: milho / algodão).**

Pré-aquecer o forno a temperatura média (200°C) por 10 minutos. Misturar os ingredientes bater em batedeira até formar uma massa lisa e homogênea. Formar as unidades de acordo com a gramatura desejada e assar a 200°C entre 15 a 25 minutos dependendo da gramatura e da capacidade do forno até que fiquem levemente dourados na superfície. Retirar do forno e servir!

### RENDIMENTO

1 kg da Mistura Para Pão de Queijo rende aproximadamente 2540g de massa. (84 pães de 30g aproximadamente) ou (50 pães de 50g aproximadamente)

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: Saco plástico de PE + PET. Embalagem Secundária: Caixa de papel Kraft contendo 12 x 250g.

### ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e abrigado da luz. Após aberto, consumir preferencialmente em até 30 dias mantendo a embalagem sempre fechada.

### VALIDADE

10 meses a partir da data de fabricação.

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colheres de sopa)		
Quantidade para o preparo de 50g		%VD(*)
Valor energético	71kcal = 298kJ	4
Carboidratos	17g	6
Proteínas	0g	2
Gorduras totais	0g	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	156mg	6

(\*)% Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
\*\*Não possui um valor diário de referência especificado

### RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Helio Oribka - Engenheiro de Alimentos**  
Número de Registro: 135564-4 CREA-SC  
Data: 18/11/2020