|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PÃO DE CENOURA | | | | |
| **Receita:** 1kg Mistura para Pão de Cenoura, 60gr.Fermento biológico fresco, 400Grs de água gelada, 100grs ovos (2 unidades). | | | | |
| **Preparo:** 1- Colocar a mistura Pão de Cenoura na masseira e misturar bem. Adicionar os ovos e água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para velocidade alta e misturar até a massa ficar lisa e elástica. 2- Fazer uma bola, cobrir com plástico e deixar descansar por 15 minutos. 3- Cortar a massa em peças com peso desejado, bolear. 4- Colocar nas assadeiras e deixar em fermentação por 60 minutos. 5- Pincelar superfície com gemas 6- Assar em forno sem vapor 180oc - 200oc por 15 minutos. | | | | |
| |  | | --- | | **Rendimento:** 26 unidades de 300Grs ou 260 Bisnagas de 30Grs (Por pct de 5Kg) | | | | | |
| **Ingredientes:** Farinha trigo, cenoura desidratada em pó, gordura vegetal hidrogenada, açucar refinado, polisorbato 80, estearoil2-lactil, lactato de sódio, sal, | | | | |
| **CONTÉM GLÚTEN / CONTÉM LACTOSE**  **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, SOJA, TRIGO** | | | | |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** | | | | |
| **Quantidade por porção** | | | | **% VD \*\*** |
| Valor Energético | | 321 Kcal = 1343 kj | | 16 |
| Carboidratos | | 69g | | 15 |
| Proteinas | | 8g | | 12 |
| Gorduras Totais | | 6,5g | | 4 |
| Gorduras Saturadas | | 2g | | 1 |
| Gorduras Trans | | 2g | | 1 |
| Fibra Alimentar | | 1,5g | | 1 |
| Sódio | | 611mg | | 19 |
| \*\* 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...................... :** | **19.09.18**  **19.03.19**  **19** | |  | |
| **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  Email: [contato@granogourmet.com.br](mailto:contato@granogourmet.com.br) Site: www.granoourmet.com.br | | | | |