|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PÃO DE MILHO | | | | |
| **Receita:** 1kg Mistura Pão de Milho, 100grs ovos (2 unidades), 60grs fermento biológico fresco,  400 A 450ml de água gelada. | | | | |
| **Preparo:** Colocar a mistura de Pão de Milho e o fermento na masseira e misturar bem,  Adicionar os ovos e a água gelada aos poucos, Misturar na velocidade baixa durante 2 minutos. Passar a masseira para a velocidade rápida até a massa ficar lisa e elástica. Fazer uma  bola e deixar descansar por 15 minutos, cortar a massa em peças com peso  e tamanho desejado, colocar na assadeira e deixar em fermentação 60 minutos, pincelar  a superfície e leve ao forno sem vapor 180º a 200º Graus por 15 minutos.  ***Sugestão de Decoração: Molhar com água as peças modeladas e passar o fubá,***  ***isto no inicio da fermentação.*** | | | | |
| **Rendimento:** **27 unidades de 300Grs ou 268 Bisnagas de 30 Grs0 (Por pct**  **de 5Kg)** | | | | |
| **Ingredientes:** Farinha trigo 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, acido ascórbico, Aroma de milho. | | | | |
| **CONTÉM GLÚTEN** **/ CONTÉM LACTOSE**  **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, PODE CONTER OVOS, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA** | | | | |
| **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr.** | | | | |
| **Quantidade por porção** | | | | **% VD \*\*** |
| Valor Energético | | 364 Kcal = 1529 kj | | 18 |
| Carboidratos | | 75g | | 25 |
| Proteinas | | 8,5g | | 11,5 |
| Gorduras Totais | | 3,3g | | 6 |
| Gorduras Saturadas | | 1g | | 4,5 |
| Gorduras Trans | | 1g | | Não Estabelecido |
| Fibra Alimentar | | 1g | | 10,00 |
| Sódio | | 637mg | | 26,50 |
| \*\* 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...................... :** | **18.09.18**  **18.03.19**  **18** | |  | |
| **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 | | | | |