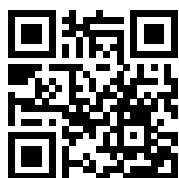


# ESPINAFRES E CEBOLA

## O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Espinafre e Cebola**"  
Com excelente sabor e com todos os benefícios do espinafre.



CATALOGOS.BAKEART.PT

# BAK PAN ESPINAFRES E CEBOLA



REF. PADMIX115

EMBALAGEM. 15KG



## BAK PAN ESPINAFRES E CEBOLA

Preparado completo em pó para o fabrico de pão de espinafre.

### APLICAÇÃO

#### Aparelho 1

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>Bak Pan Espinafre e Cebola</b> | <b>1000g</b> |
| Água Fria                         | 600g         |
| Fermento Fresco                   | 30g          |
| <b>Bak Pan Sementes de Sesamo</b> | q.b.         |

### PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar descansar 15 min em bloco.
3. Pesar e dividir em peças de acordo com o tamanho e formato desejado.
4. Decorar as peças com as sementes de sésamo.
5. Levar a levedar 45 min.
6. Fazer cortes decorativos e enfiar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte há entrada.

### BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO

### BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

#### Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13  
4935-232 Neiva  
Viana do Castelo  
Portugal

#### Contactos

T. (+351) 258 332 606  
E. geral@cergold.pt  
W. www.cergold.pt

#### Redes Sociais

f BakeArt  
in BakeArt  
@ bake\_art\_pt

