

MULTICEREAIS

TRADIÇÃO

Produto semi-completo em pó para a elaboração de pães especiais de cereais e sementes.

Permite fazer um pão rico em nutrientes á base de cereais com alto teor de fibra.

Fonte de proteína, fornece energia para ter vitalidade durante todo o dia.

Rico em fibras solúveis e insolúveis ideal para uma dieta equilibrada, com o consumo deste pão obtem-se um efeito benéfico sobre a a quantidade de açúcar no sangue e os níveis de colesterol, a quantidade de fibras insolúveis presentes no produto melhoram o trânsito intestinal melhorando a saúde do consumidor.

Sendo um pão rico em fibras tem um efeito saciação permitindo uma dieta equilibrada.



BAK PAN MULTICEREAIS



REF. PADMIX019

EMBALAGEM. 15KG

BAK PAN MULTICEREAIS 50%

Produto semi-completo para o fabrico de pães especiais com cereais.
Produto de extrema conveniência para o fabrico de pães funcionais ricos em fibras, sementes e cereais contribuindo para um estilo de vida mais saudável.



APLICAÇÃO

BAK PAN MULTICEREAIS 50%	1000g
Farinha T65	1000g
Água	1100g
Levedura seca	20g

PROCEDIMENTO

1. Amassar todos os ingredientes durante \pm 15 min. ou até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar repousar 10 minutos.
3. Dividir, pesar e tender as peças nos pesos e formatos desejados.
4. Colocar em tabuleiros ou descarregadores e deixar levedar de 45 a 60 minutos.
5. Cozer em forno a: 210° C – 220° C com vapor, durante cerca de 30 minutos (pães de 350g).

Os tempos e temperaturas devem-se adequar ao tipo de equipamento e tamanho das peças produzidas.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA
- + CONSERVAÇÃO

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + COR
- + FRESCURA

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

