

Premezcla para preparar pan de molde - Sin TACC



MARCA: CeliSnacks

INGREDIENTES: Harina de Arroz, Fécula de Mandioca, Almidón de Maíz, Leche en Polvo, Estabilizantes (INS 464, INS 415 y INS 466). **CONTIENE LECHE**

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL:

- ✓ **Conservar en lugar seco y fresco. Una vez abierto guardar en un recipiente hermético**
- ✓ **Vida Útil: 12 meses**

MODO DE PREPARACIÓN:

- ✓ **Receta:** 500 grs de premezcla para Pan Lactal; 10 gr de Levadura Seca; 20 grs de Manteca; 1 cucharada de azúcar y 400 cc. De Agua.
- ✓ **Preparación:** en un bowl colocar el azúcar, la levadura y una parte de agua tibia de la receta. Dejar levar 10 min. Por otro lado, batir la premezcla con el resto de agua y la manteca, hasta obtener un batido homogéneo y sin grumos. Agregar el fermento de la levadura y mezclar. Salar a gusto. Enmantecar los moldes y Verter el batido hasta la mitad de su volumen. Dejar levar en un lugar cálido por 45 min. Luego hornear en horno precalentado a 170 °C durante 30 min. Desmolda y dejar enivar. Mantener en un recipiente hermético.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción 25 gr (4 Cucharadas soperas)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	75,7 kcal = 738,7 kj	9%
Carbohidratos	19,1 g	6%
Proteínas	2,6 g	3%
Grasas totales	2,0 g	2%
Grasas saturadas	1,9	9%
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0,7 g	3%
Sodio	2,5 mg	0%

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PRESENTACIÓN: Bolsa

PESO NETO: 500 grs



contacto@celifrozen.com.ar



celifrozen.com.ar

Realizado por	Revisado por	Fecha de emisión	Código / Versión
Ing. Yanel Ruiz Diaz / Ing. Silvana Mazzaglia	Celifrozen	Febrero 2019	FT 14 /00