



FICHA TÉCNICA

MASSA DE ESFIHA

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Massa de Esfiha.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de esfiha, fozazza, pão enroladinho, panettone salgado e similares.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar cristal, sal refinado iodado, leite desnatado em pó e aroma natural de cebola.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó "gorduroso" de coloração castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Massa de Esfiha Vapt.....1000 g
Ovos.....250 g
Leite.....200 a 250 g
Fermento biológico fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a Massa de Esfiha Vapt e todos os ingredientes;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos;
3. Passar para a velocidade 2 e misturar por aproximadamente 8 minutos ou até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir a massa no peso desejado e descansar por aproximadamente 30 minutos na mesa;
5. Recheiar e modelar manualmente cada peça;
6. Fermentar por aproximadamente 40 minutos ou até ao ponto de forneamento (após meio crescimento pintar cada peça com ovos);
7. Levar ao forno (sem vapor) na temperatura de 200 a 220 °C por 12 a 15 minutos;

Sugestão para recheio:

- Ingredientes: 1000 g de carne moída crua, 250 g de tomate, 250 g de cebola, 100 g de limão, 50 g de salsa e 20 g de sal.
- Usar 40 g de recheio para 50 g de massa.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura da Massa de Esfiha o rendimento aproximado em massa é de 30 unidades com 50 g.

EMBALAGEM

1. Saco kraft com saco plástico contendo 10 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	15

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30 g (3 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	134 kcal = 563 kJ	7 %	446 kcal
Carboidratos	18 g	6 %	60 g
Proteínas	2,4 g	3 %	8,0 g
Gorduras Totais	6,0 g	11 %	21 g
Gorduras Saturadas	1,6 g	7 %	5,3 g
Gorduras <i>trans</i>	1,8 g	VD não estabelecido	6,0 g
Fibra Alimentar	0,6 g	2 %	1,9 g
Sódio	226 mg	9 %	752 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
10 kg	151908

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264512314