

Panovite Fibras

Mistura completa para a elaboração de pão com cereais e alto teor em fibra.

- Combinação exclusiva de cereais e sementes
- Alto teor em fibra
- Excelente sabor e textura
- Versatilidade no fabrico
- Boa humidade

**ALTO
TEOR EM
FIBRA**



Prodite Zeelandia

PÃO FIBRAS

Cada vez mais os consumidores procuram produtos nutricionalmente equilibrados e o teor de fibra é um dos atributos mais valorizados.

As fibras alimentares são um nutriente básico que devemos incluir numa dieta saudável uma vez que são promotoras de saciedade e saúde digestiva, contribuindo para o bom funcionamento do trato gastrointestinal.

O **PÃO FIBRAS** responde de forma categórica a esta tendência, quer pela sua composição rica em cereais e sementes, quer pelo aporte de fibras solúveis e insolúveis.

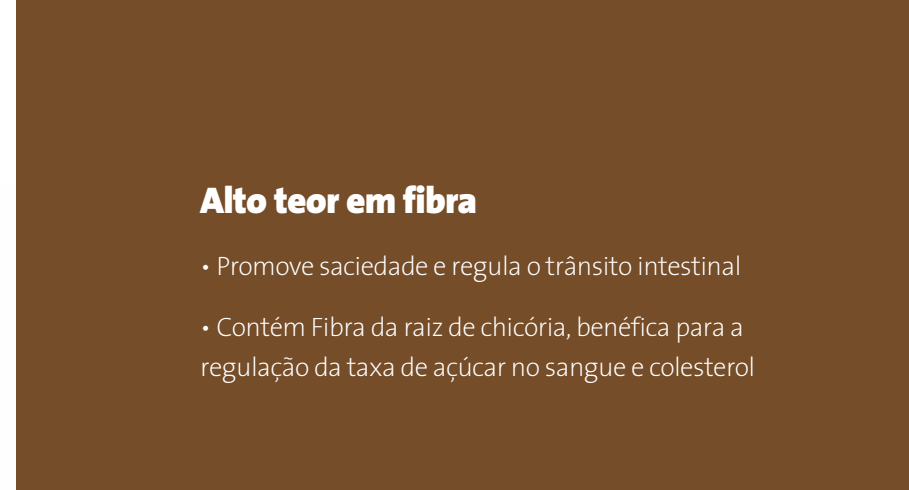
O **Panovite Fibras** é enriquecido com fibras solúveis provenientes da raiz da chicória (inulina).

A combinação dos diferentes cereais e sementes tais como o trigo, aveia, cevada, linhaça, girassol e milho painço conferem ao **PÃO FIBRAS** um excelente sabor e textura.

Fácil e versátil, com **Panovite Fibras** poderá elaborar diferentes formatos, decorações, cortes e pesos de **PÃO FIBRAS** de acordo com as necessidades de cada consumidor final.

Conservação

Manter a embalagem fechada em local seco e fresco.



Alto teor em fibra

- Promove saciedade e regula o trânsito intestinal
- Contém Fibra da raiz de chicória, benéfica para a regulação da taxa de açúcar no sangue e colesterol



Receita

| | |
|------------------------|----------|
| Panovite Fibras | 1 000g |
| Água* | +/- 550g |
| Levedura fresca ou | 25g |
| Levedura seca | 8g |

Decoração

Decoração Flocos e Sementes q.b.

Não juntar sal

Misturar os ingredientes e amassar durante cerca de 3 minutos em primeira velocidade e 7 minutos em segunda velocidade.

Temperatura da massa: +/- 26°C

Deixar repousar cerca de 10 minutos.

Cortar, enrolar e formar os empelos desejados. Aplicar decoração se desejado. Levar à estufa cerca de 30 minutos.

Temperatura do forno: 210 a 220°C com vapor

Tempo de cozedura: ajustar o tempo de cozedura ao tamanho das peças

Validade

9 meses após data de fabrico

Apresentação

Saco de 15kg

Decoração

Flocos e Sementes

Mistura de flocos e sementes para decoração.



SEMENTES
DE LINHAÇA
CASTANHA

FLOCOS
DE AVEIA

SEMENTES
DE LINHAÇA
DOURADA

SEMENTES
DE GIRASSOL

Receita

Aplicação direta.

Conservação

Manter a embalagem fechada
em local seco e fresco.

Validade

9 meses após data de fabrico

Apresentação

Saco de 15 e 5kg