



PÃO . BIG STAR .
*Sapão
a
Brasil*
DE QUEIJO

*Receita original
e rápida*

*Verdadeiro sapão
e aroma de queijo*

*Contém polvilho
azedo e fécula de
mandioca*

*Com dourada e
miolo amarelo*

DISPONÍVEL DE
5 KG



PRODIPANI SEDE
☎ 278 200 460
✉ info@prodipani.com

PRODIPANI VISEU
☎ 232 459 435
✉ viseu@prodipani.com

PRODIPANI PORTO
☎ 229 606 895
✉ porto@prodipani.com

PRODIPANI LEIRIA
☎ 261 951 280
✉ leiria@prodipani.com

PRODIPANI LISBOA
☎ 261 951 280
✉ lisboa@prodipani.com

PRODIPANI ALGARVE
☎ 931 735 735
✉ algarve@prodipani.com

PRODIPANI FUNCHAL
☎ 912 171 111 | 917 552 656
✉ funchal@prodipani.com

EUROPA | BRASIL | ANGOLA

PÃO DE QUEIJO

PRODUTO PARA A ELABORAÇÃO DE PÃO DE QUEIJO



RECEITA	Mistura (g)	Ovos (g/UN)	Queijo Ralado (g)	Água (ml)
PÃO DE QUEIJO	1000	400 (±8)	400	400



MODO DE UTILIZAÇÃO

Misturar todos os ingredientes durante 3 minutos em velocidade média, ou até obter uma massa homogênea. Dividir e tender no tamanho desejado.



Cozer durante ±170°C em forno turbo ou a ±200°C em forno de lastro.

Nota 1: Os tempos e as quantidades indicadas podem variar de acordo com as condições de fabrico.



INGREDIENTES

Fêcula de mandioca, amido modificado, polvilho azedo, gordura vegetal (palma, girassol), sal, aroma e antioxidante (E306,E304).



ALERGÊNEOS

Pode conter vestígios de glúten, ovo ou produtos à base de ovo, leite ou produtos à base de leite (incluindo a lactose), soja ou produtos à base de soja, frutos de casca rija, sementes de sésamo ou produtos à base de sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL VALOR POR 100G DE MIX EM PÓ

QUANTIDADE POR PORÇÃO	
Valor energético	372kcal=1571kJ
Hidratos de Carbono	72 g
Proteína	0 g
Gorduras totais	9,5 g
Gordura saturada	1,5 g
Gordura trans	0 g
Fibra alimentar	3,7 g
Sódio	851 mg

CONSERVAR EM LOCAL SECO E LIMPO. APÓS A UTILIZAÇÃO, MANTER A EMBALAGEM BEM FECHADA.



DISPONÍVEL EM

5KG

@ SERVIÇOS TÉCNICOS DE APOIO AO
CLIENTE • INFO@TECPAN-BAKERY.COM

PORTUGAL // Zona Industrial, Rua D nº28, 5370-327 Mirandela
+351 278 200 460 // info@prodipani.com // www.prodipani.com