



MASSA CONGELADA DE PÃO

COCO **MILHO** **TORRESMO**

Aromatizado artificialmente

CONSERVAÇÃO: MANTER CONGELADO NA TEMPERATURA DE -15°C A -18°C.

Após aberto, manter a embalagem fechada e consumir em até 7 dias. Após descongelamento, não recongelar o produto.

COCO Contém óleo vegetal de soja e amido de milho transgênicos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 50g (1 unidade)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	127 kcal = 531 kJ	6
Carboidratos	27 g	9
Proteínas	2,4 g	3
Gorduras Totais	1,1 g	2
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	221 mg	9

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina sem sal (contém óleo vegetal de soja geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Bacillus thuringiensis*), coco ralado adoçado, sal, melhorador de farinha (amido de milho geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e melhoradores de farinha polisorbato 80 INS 433 e ácido ascórbico INS 300), aroma artificial de coco e fermento biológico. **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER AVEIA, OVOS E LÁTEX NATURAL.

Modo de preparo: 1) Retirar as unidades da Massa Congelada de Pão de Coco Fina Arte da embalagem e arrumar na esteira ou assadeira; 2) Colocar no carrinho e deixar os pães descongelarem por 1 hora; 3) Fechar a porta do carrinho e esperar os pães crescerem até atingir o ponto (tempo de fermentação de aproximadamente 12 horas); 4) Assar em forno turbo a 170°C sem vapor por aproximadamente 15 minutos ou até que os pães estejam dourados. Importante: o tempo de fermentação dos pães varia de acordo com as condições do ambiente.

MILHO Contém óleo vegetal de soja, fubá e amido de milho transgênicos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 50g (1 unidade)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	122 kcal = 511 kJ	6
Carboidratos	27 g	9
Proteínas	2,5 g	3
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0,7 g	3
Sódio	214 mg	9

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens*), sal, óleo vegetal de soja (geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium sp*), erva doce, fermento biológico, melhorador de farinha (amido de milho geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e melhoradores de farinha polisorbato 80 INS 433 e ácido ascórbico INS 300), aroma artificial de milho e corante artificial para fins alimentícios (corantes artificiais tartrazina INS 102 e amarelo crepúsculo INS 110). **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, OVOS, DERIVADOS DE LEITE E LÁTEX NATURAL

Modo de preparo: 1) Retirar as unidades da Massa Congelada de Pão de Milho Fina Arte da embalagem e arrumar na esteira ou assadeira; 2) Colocar no carrinho e deixar os pães descongelarem por 1 hora; 3) Fechar a porta do carrinho e esperar os pães crescerem até atingir o ponto (tempo de fermentação de aproximadamente 12 horas); 4) Assar em forno turbo a 170°C sem vapor por aproximadamente 15 minutos ou até que os pães estejam dourados. Importante: o tempo de fermentação dos pães varia de acordo com as condições do ambiente.

TORRESMO Contém óleo vegetal de soja e amido de milho transgênicos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 50g (1 unidade)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	120 kcal = 504 kJ	6
Carboidratos	22 g	7
Proteínas	2,9 g	4
Gorduras Totais	2,5 g	5
Gorduras Saturadas	0,7 g	3
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0,5 g	2
Sódio	278 mg	12

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, torresmo moído com sal, margarina sem sal (contém óleo vegetal de soja geneticamente modificado a partir de *Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis thaliana*, *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Bacillus thuringiensis*), sal, fermento biológico e melhorador de farinha (amido de milho geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e melhoradores de farinha polisorbato 80 INS 433 e ácido ascórbico INS 300). **CONTÉM GLÚTEN.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER AVEIA, OVOS, DERIVADOS DE LEITE E LÁTEX NATURAL

Modo de preparo: 1) Retirar as unidades da Massa Congelada de Pão de Torresmo Fina Arte da embalagem e arrumar na esteira ou assadeira; 2) Colocar no carrinho e deixar os pães descongelarem por 1 hora; 3) Fechar a porta do carrinho e esperar os pães crescerem até atingir o ponto (tempo de fermentação de aproximadamente 12 horas); 4) Assar em forno turbo a 170°C sem vapor por aproximadamente 15 minutos ou até que os pães estejam dourados. Importante: o tempo de fermentação dos pães varia de acordo com as condições do ambiente.

PESO LÍQUIDO

5 kg

Indústria Brasileira



SAC COSTA LAVOS
(11) 2722-0243

www.costalavos.com.br

Lote e validade impressos na embalagem.

Fabricado em: Fina Arte Indústria e Comércio de Produtos de Panificação e Derivados Ltda.
CNPJ 22.059.986/0001-08 | Rua Maria Pereira Abrantes, 29A - Jd. Miranda D'Áviz - Mauá/ SP | CEP 09320-480 | SAC: (11) 3420-2477