

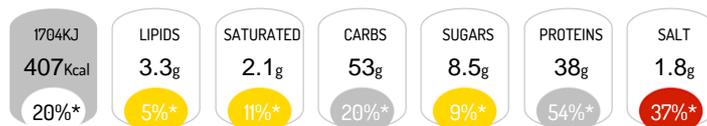
Ingredients

Farinha de trigo E1 (farinha de TRIGO mole, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas), Água, Massa de fermento, farinha de milho, Sal, Massa Fermento Líquido [farinha trigo E1 (farinha de TRIGO mole, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), enzimas), Água], farinha de trigo sarraceno, Sal, Farinha de malte (GLÚTEN), Levedura, GLÚTEN de trigo. Pode conter vestígios de Ovos, Soja, Leite, Frutos Casca Rija, Sementes de Sésamo, Dióxido de Enxofre/Sulfitos.



Nutritional Declaration (Per 100g)

Energy: 407 Kcal /1704 KJ
 Fiber: 7.6 g
 Lipids: 3.3 g of which Saturated: 2.1 g
 Carbohydrates: 53 g of which Sugars: 8.5 g
 Proteins: 38 g Salt: 1.8 g



*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Allergens



Contains: Gluten
 Can contain traces of Soybeans

Product Characteristics

Commercial Name: Pão de Baguete Rústica
 Conservation Instructions: Conservar à temperatura ambiente
 Cooking Suggestion: Pronto a consumir
 Presentation Mode: Colocar na vitrine aberta
 Origin Countre: Portugal
 Formats: Small (80 g); Big (120 g); XXL (200 g);

ULTRACONGELADO:

Modo de Emprego / Utilização: Cozer durante 18 a 20 m a uma temperatura de 250°C.
 Instruções de Conservação:: Conservar a -14°C. Descongelar à temperatura ambiente.
 Acondicionamento: Em saco de origem. Uma vez descongelado, não voltar a congelar. Após a cozedura consumir no próprio dia.
 Validade: 1 dia

PRONTO A CONSUMIR:

Instruções de Conservação:: Conservsdfasd

Product Specifications

Product Description: Pão de aspecto rústico, casca crocante e miolo bem aerado. Uma longa fermentação com levain de centeio acentua seu gosto, confere personalidade e abre inúmeras possibilidades de combinação.

Application / Supplementary Designation: Pão rústico

Organoleptic Characteristics: Sabor: Característico "Centeio"
 Aroma: Intenso
 Cor: Dourado
 Aspeto: Rústico

Organoleptic Characteristics: Sabor: Característico "Centeio"
 Aroma: Intenso

Cor: Dourado
 Aspeto: Rústico
 Organoleptic Characteristics: Sabor: Característico "Centeio"
 Aroma: Intenso
 Cor: Dourado
 Aspeto: Rústico
 Organoleptic Characteristics: Sabor: Característico "Centeio"
 Aroma: Intenso
 Cor: Dourado
 Aspeto: Rústico
 Physical-Chemical Characteristics: tt: wrwrwrwe
 Product Presentation: Pão rústico de côdea crocante e dourada com um miolo aberto e elástico.
 Adicional Information: Produto confeccionado de Forma Artesanal.

Separation of Packaging Waste: As embalagens vazias do produto devem ser colocadas nos ecopontos.
 Ecoponto amarelo: colocar formas de alumínio, sacos e caixas plásticas, tampas metálicas
 Ecoponto azul: colocar caixas de cartão
 Ecoponto verde: colocar frascos de vidro



Microbiological Specification

Microrganismos 30°C	Enterobactérias	Escherichia coli	Staphylococcus coag.+	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
< 1 x 10 ³ /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ¹ /g	< 1 x 10 ² /g	Ausente em 25g	Ausente em 25g

Valores Guia INSA (Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge) de 25 de Novembro de 2015

Valores relativos a refeições ou sobremesas cozinhadas adicionadas de ingredientes crus e/ou com flora específica própria.