



## Panqueca de Carne

**Descrição:** Os produtos são elaborados seguindo manual de boas práticas e controlado por um profissional nutricionista.

Evitar o recongelamento deste produto.

Importante não ultrapassar o tempo de preparo do produto, pois haverá perda de água e ressecamento, diminuindo o rendimento.

Para garantir a sanidade do produto, é necessário que no centro geométrico do produto atinja 74°C.

**Categoria do Produto:** Cozinha Industrial

**Família do Produto:** Panqueca

### Ingredientes:

Água, farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), carne de gado, proteína texturizada de soja, molho de tomate industrializado, ovo integral líquido pasteurizado, cebola, óleo de soja, leite integral em pó, sal refinado, caldo de carne, farinha de rosca, tempero verde, corante cúrcuma, açúcar.. **Contém glúten**

### Modo de Preparo:

Em forno convencional ou forno combinado:

1. Retirar as panquecas do freezer e da embalagem plástica.
2. Colocar 36 porções (unidades) de panqueca em uma GN untada e monitorar a superfície da panqueca para que atinja no máximo 4°C.
3. Pré-aquecer o forno à 200°C (seco) e colocar as panquecas por 10 minutos para aquecer sem molho.
4. Retire do forno, cubra as panquecas com pouco molho quente e sirva.

**Validade:** 6 meses após a data de fabricação. **Conservação:** -12°C

**Embalagem:** Embalagem de 5 kg. Caixa com 10 Kg.

## Valores Nutricionais

	Qtd	Valor Diário (*)
Valor Energético	105kcal/441 Kj	5%
Carboidratos	12g	4%
Proteínas	7,5g	10%
Gorduras Totais	2,7g	5%
Gorduras Saturadas	0,71g	3%
Gordura Trans	0g	**
Fibra alimentar	Menor que 0,5g	0%
Sódio	344mg	14%
Ferro	0,77mg	6%
Colesterol	15mg	8%

\* Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Valor diário não estabelecido.