



## Panqueca de Frios

**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), apesuntado, óleo de soja, leite integral em pó, ovo integral líquido pasteurizado, sal refinado, caldo de galinha, corante cúrcuma, pimenta branca, essência de queijo.. **Contém glúten**

### Modo de Preparo:

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	144kcal/605 Kj	7%
Carboidratos	11g	4%
Proteínas	9,5g	13%
Gorduras Totais	9,7g	18%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura Trans	0g	**
Fibra alimentar	Menor que 0,5g	0%
Sódio	136mg	6%
Ferro	1,0mg	7%
Colesterol	3,7mg	2%

\* 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.