



PÃO DE QUEIJO

Indispensável na mesa dos mineiros, o pão de queijo vem aos poucos perdendo o sotaque e conquistando a mesa dos consumidores em várias partes do mundo.

INGREDIENTES: Polvilho, Gordura vegetal hidrogenada, Leite em pó, Queijo em pó, Ovo em pó, Sal, Alho desidratado, Coentro, Louro, Salsa, Cebola desidratada e Aromatizante.

EMBALAGEM: Fardo contendo 10 pacotes de 1 kg.

CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado.

VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

Nº REG. NO M.S.: Produto isento de registro conforme Resolução 23/00 ANVISA.

MODO DE PREPARO: Pré-aqueça o forno por 10 minutos. Dissolva o conteúdo da embalagem de 1 kg em 700 ml de água quente. Misture bem até que todo o líquido seja absorvido. Continue sovando até que a massa fique lisa e homogênea. Enrole e coloque numa forma deixando um espaço entre eles. Leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 30 minutos, a 200° C até que fiquem dourados.

RENDIMENTO: Em média 50 unidades de 20 g.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 17 g**(1 ½ colheres de sopa)

Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	68 Kcal = 285 kJ	3 %
Carboidratos	13 g	4 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	1,7 g	3 %
Gorduras Saturadas	0,5 g	2 %
Gorduras Trans	0,7 g	-
Fibra Alimentar	0 g	0 %
Sódio	55 mg	2 %

*%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo das suas necessidades energéticas.

**Quantidade suficiente para preparar uma porção de 20 g.

SUAS ANOTAÇÕES