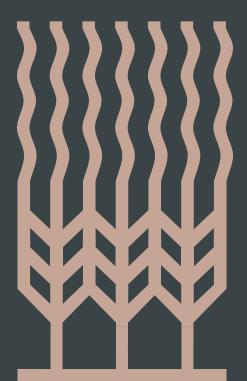






# FARINHAS CLÁSSICAS









BAIXO TEOR DE CINZAS E PROTEÍNA MÉDIA



ADEQUADO A TODO O TIPO DE PASTELARIA





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo de baixo teor de cinzas e proteína média/alta, sem aditivos, com um W de 210 a 275.

### **DESCRIÇÃO**

Produto indicado para todo o tipo de pastelaria, adequando-se aos processos de produção mais exigentes.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



## FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 55





BAIXO TEOR DE CINZAS E PROTEÍNA MÉDIA



ADEQUADO A CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO





### FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 55

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo de baixo teor de cinzas e proteína média, com aditivos, ácido ascórbico e enzimas, com um W de 210 a 240.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto indicado para todo o tipo de panificação, adequando-se aos processos de produção mais exigentes.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA





SEM ADITIVOS W DE 140 A 170



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS POUCO MECANIZADOS





### FARINHA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo com um W de 140 a 170.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA





ADITIVADA W DE 180 A 220



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS POUCO MECANIZADOS





# FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo corrigida com enzimas e ácido ascórbico, com um W de 180 a 220.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







SEM ADITIVOS W DE 160 A 190



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo sem aditivos, com um W de 160 a 190.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, essencialmente em processos de fermentação normal.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65





ADITIVADA W MÍNIMO DE 220



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS MECANIZADOS





### FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo corrigida com enzimas e ácido ascórbico, com um W de 220 a 250.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal ou retardada, com tempos de conservação curtos.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA DE TRIGO TIPO 65 SÓ TRIGO









ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS MAIS EXIGENTES





## FARINHA DE TRIGO TIPO 65 SÓ TRIGO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo enriquecida com proteína, sem aditivos, com um W de 180 a 210.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos de fermentação normal ou retardada.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



## FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - QUALIDADE EXTRA





ADITIVADA W MÍNIMO DE 240



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS MUITO MECANIZADOS





### FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - QUALIDADE EXTRA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo corrigida com enzimas e ácido ascórbico, enriquecida com proteína, com um W de 240 a 270.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal ou retardada, com tempos de conservação longos.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







TEOR DE FIBRA MODERADO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO ESCURO TRADICIONAL RICO EM FIBRAS





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo com teor de fibra moderado.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional e rico em fibras. Normalmente usada para incrementar parcialmente o teor de fibra do pão, também pode ser empregue como farinha única.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







TEOR DE FIBRA MODERADO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO ESCURO TRADICIONAL RICO EM FIBRAS





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo com teor de fibra normal.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de um pão muito rico em fibras. Normalmente usada para incrementar parcialmente o teor de fibra do pão, também pode ser empregue como farinha única.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







MÁXIMO TEOR DE FIBRA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO INTEGRAL





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo integral com teor de fibra máximo.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão integral. Normalmente usada para incrementar parcialmente o teor de fibra do pão, também pode ser empregue como farinha única.



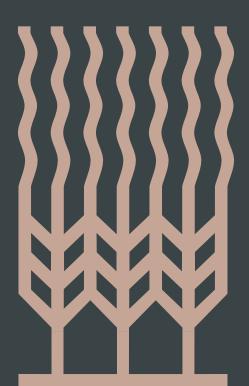


FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT





# FARINHAS ESPECIAIS





# FARINHA COMPOSTA





PARA PROCESSOS MAIS EXIGENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL DE ALTO VOLUME





### FARINHA COMPOSTA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, melhorante de panificação (farinha de trigo, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção da tradicional carcaça, pão biju, vianinha, etc., em processos de fermentação normal.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO ALENTEJANO





COM MASSA MADRE, SEM NECESSIDADE DE PRODUÇÃO DE ISCO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO REGIONAL ALENTEJANO





### FARINHA P/ PÃO ALENTEJANO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, massa madre, glúten vital de trigo, ácido cítrico.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão alentejano **NOTA**: dispensa a preparação do isco pelo método tradicional.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO DE CENTEIO ESCURO





RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE CENTEIO ESCURO





### FARINHA P/ PÃO DE CENTEIO ESCURO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de centeio, farinha maltada, glúten vital de trigo e melhorante de panificação (agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e elevada percentagem de centeio para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente trabalhada com 65-70%, mas que pode chegar aos 75%) e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de centeio escuro.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



### FARINHA P/ PÃO DE FORMA





HIDRATAÇÕES ELEVADAS E LONGOS PERÍODOS DE CONSERVAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DO TRADICIONAL PÃO DE FORMA





### FARINHA P/ PÃO DE FORMA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar de cana, lactosoro doce, gordura vegetal em pó (óleo de palma refinado, xarope de glicose, proteína do leite, agente de fluxo livre), glúten vital de trigo, propionato cálcio, melhorante de panificação (farinha de trigo, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), enzimas.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de forma, pão de cachorro e de hambúrguer. Especialmente formulada para hidratações acima da média, permitindo assim um miolo mais fresco e macio e sem esfarelar ao corte ao longo de todo o tempo de conservação.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



## FARINHA P/ PÃO DE MAFRA





RICO EM FIBRA, MIOLO ALVEOLADO E SABOR CARACTERÍSTICO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO REGIONAL DE MAFRA





# FARINHA P/ PÃO DE MAFRA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de Mafra.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO DE MILHO AMARELO





DISPENSA O PROCESSO DE ESCALDA



ADEQUADO AO FABRICO DA TRADICIONAL BROA DE MILHO





## FARINHA P/ PÃO DE MILHO AMARELO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de milho amarelo, farinha de trigo, açúcar e glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de milho e trigo para usos industriais, com capacidade de absorção de água acima da média, bastando juntar água quente, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão milho amarelo, com intenso sabor a milho e um miolo elástico e agradável. Dispensa o processo de escaldar o milho.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO DE MILHO BRANCO





DISPENSA O PROCESSO DE ESCALDA



ADEQUADO AO FABRICO DA TRADICIONAL BROA DE MILHO





## FARINHA P/ PÃO DE MILHO BRANCO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de milho branco, farinha de trigo, açucar e glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de milho e trigo para usos industriais, com capacidade de absorção de água acima da média, bastando juntar água quente, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de milho branco, com intenso sabor a milho e um miolo elástico e agradável.

NOTA: dispensa o processo de escaldar o milho.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO RÚSTICO





CONTÉM MASSA MADRE, MIOLO ELÁSTICO E CROSTA ESTALADIÇA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL MUITO ALVEOLADO





# FARINHA P/ PÃO RÚSTICO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de milho amarelo, farinha de centeio, sêmea grosseira de trigo, massa madre desidratada e glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo, centeio e milho para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 90%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão rústico ou de fermentação natural.

**NOTA**: Esta farinha necessita de adição de melhorante específico para suportar outros processos de produção.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA ESPECIAL FRIO





COM MELHORANTE DE PANIFICAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL DE ALTO VOLUME





### FARINHA ESPECIAL FRIO

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio (E 170), emulsionantes (E 472e e E 471), ácido ascórbico, enzimas), glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção da tradicional carcaça, pão biju, vianinha, etc.

Para além de processos de fermentação normal, esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM ALFARROBA





RICO EM FIBRA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL COM INTENSO SABOR





### FARINHA COM ALFARROBA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de polpa de alfarroba torrada, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas) e glúten vital trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e alfarroba para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de alfarroba.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM BATATA DOCE





TEOR CALÓRICO REDUZIDO



ADEQUADO AO FABRICO DE BOLO DO CACO





### FARINHA COM BATATA DOCE

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, batata doce desidratada (11%), melhorante de panificação (regulador de acidez (carbonato de cálcio E 170), emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico E 300, enzimas), glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e batata doce para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção do pão com batata doce ou bolo do caco.

Esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM MUESLI





FONTE DE FIBRAS E ELEMENTOS NUTRITIVOS DIV.



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO RICO EM FRUTOS E CEREAIS





## FARINHA COM MUESLI

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, mistura de muesli (25%) [papaia desidratada (papaia, açúcar, conservante E 223), sultanas (sultana, óleo de palma), ananás desidratado (ananás, açúcar, antioxidante - ácido cítrico E 330, conservante - metabissulfito de sódio (como SO<sub>2</sub>) E 223), gengibre (gengibre, açúcar), morango desidratado, flocos de aveia, sementes de girassol, sementes de linhaça castanha], farinha maltada, melhorante panificação [regulador de acidez (carbonato cálcio E 170), emulsionantes E 472e e E 471 e agente de tratamento de farinha (ácido ascórbico E 300 e enzimas)], glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e muesli para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de muesli. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

**NOTA**: aconselhamos o nosso topping para recobrimento.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BAGUETE FRANCESA





HIDRATAÇÕES ELEVADAS, MIOLO MACIO E CROSTA CROCANTE



ADEQUADO AO FABRICO DE BAGUETE TIPO FRANCESA





# FARINHA P/ BAGUETE FRANCESA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar de cana, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), levedura desativada, glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para uos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção da tradicional baguete francesa. Especialmente formulada para hidratações acima da média, permitindo assim um miolo mais fresco e macio, mantendo uma crosta crocante.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BOLA DE BERLIM ALFARROBA





+ RICO EM FIBRAS E PROTEÍNAS



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS LÊVEDAS COMO BOLAS DE BERLIM E SIMILARES





### FARINHA P/ BOLA DE BERLIM ALFARROBA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de polpa de alfarroba torrada, enzimas, glúten vital de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água. O produto está completo: basta juntar água, levedura e sal, para a obtenção de bolas de berlim tradicionais, macias e leves

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BOLA DE BERLIM BETERRABA





+ RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS LÊVEDAS COMO BOLAS DE BERLIM E SIMILARES





### FARINHA P/ BOLA DE BERLIM BETERRABA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, beterraba desidratada em pó, enzimas, glúten vital de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água. O produto está completo: basta juntar água, levedura e sal, para a obtenção de bolas de berlim tradicionais, macias e leves. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BOLA DE BERLIM SPIRULINA





+ RICO EM PROTEÍNAS E ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS LÊVEDAS COMO BOLAS DE BERLIM E SIMILARES





### FARINHA P/ BOLA DE BERLIM SPIRULINA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, spirulina, enzimas, lactosoro doce, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), flocos de algas glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de bolas de berlim tradicionais, macias e leves.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BOLO REI





ELEVADA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE HÚMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO DO TRADICIONAL BOLO REI





### FARINHA P/ BOLO REI

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar de cana, gordura vegetal em pó (óleo de palma refinado, xarope de glicose, proteína do leite, agente de fluxo livre), dextrose monohidrate (D-glucose purificada e cristalizada, contendo uma molécula de água de cristalização), glúten vital de trigo, lacto soro doce soro, lecitina de girassol (lecitina de girassol, fosfato tricálcico, farinha de trigo), enzimas, melhorante panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento farinha: ácido ascórbico e enzimas), levedante químico:(difosfato sódico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e amido de milho), betacaroteno E 160a, aroma laranja (maltodextrina de milho, amido de milho modificado, citratos de potássio e alfa-tocoferol), aroma ananás (maltodextrina, goma arábica e propilenglicol), aroma baunilha.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água. O produto está completo: basta juntar água, ovos, levedura e sal, para a obtenção de um bolo tradicional, saboroso e leve. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ BRIOCHE (PÃO DOCE)





ELEVADA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE HÚMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS LÊVEDAS COMO BRIOCHE E SIMILARES





# FARINHA P/ BRIOCHE (PÃO DOCE)

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar de cana, gordura vegetal em pó (óleo de palma refinado, xarope de glicose, proteína do leite, agente de fluxo livre), melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), lacto soro doce, ovo em pó, betacaroteno E160a, aroma baunilha.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, e que proporciona a obtenção de um pão muito delicado, saboroso e leve, mais rico devido à adição extra de ovos, gordura vegetal e açúcar.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS





SUPORTA PROCESSOS DE CONGELAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DE CROISSANT TIPO FRANCÊS





# FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar branco, melhorante de panificação (fibra de trigo, espessante E 466, emulsionantes E 472e e E 471, antiaglomerante E 170i, dextrose, amido de trigo, antioxidante E 300 e E 920, enzimas e sal), glúten vital de trigo, lactosoro doce, aroma de manteiga: maltodextrina, goma arábica.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional croissant francês.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA





SUPORTA PROCESSOS DE CONGEA ELEVADA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA LAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DO TRADICIONAL PÃO DE ÁGUA





# FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de milho amarelo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), sêmea grosseira de trigo, glúten vital de trigo, farinha maltada.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e milho para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 90%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de água.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio, contudo, a elevada viscosidade da massa resultante, devido ao elevado teor de água, poderá inviabilizar processos de fermentação retardada.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA P/ PÃO DE MISTURA





FONTE DE FIBRAS, BOA ABSORÇÃO DE ÁGUA



ADEQUADO AO FABRICO DO TRADICIONAL PÃO DE MISTURA





# FARINHA P/ PÃO DE MISTURA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, farinha de centeio, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), farinha maltada, glúten vital de trigo.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e centeio para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 80%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de mistura.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM ABÓBORA





RICO EM VITAMINA A E C



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO + NUTRITIVO





### FARINHA COM ABÓBORA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, abóbora (pevides partidas), farinha de abóbora, sêmea grosseira de trigo, glúten vital de trigo, corante: licopeno (E 160d), melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E472e e E471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e abóbora para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção de pão de abóbora. Além de processos de fermentação normal, esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM ALHO E SALSA









ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA TRADICIONAL COM INTENSIFICAÇÃO DE SABOR





### FARINHA COM ALHO E SALSA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, alho desidratado flocos, glúten vital de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), lacto soro doce, salsa desidratada folha.

### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção do pão com alho e salsa. Farinha com agradável sabor a alho.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM AVEIA





RICO EM FIBRAS E DEPURATIVO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM AVEIA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, flocos de aveia, sêmea grosseira de trigo, farinha maltada, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e aveia para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão rico em aveia.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

#### SAÚDE

Forte aliada de quem sofre de diabetes, a aveia ajuda a prevenir o rápido aumento do açúcar no sangue. Além disso, ajuda na prevenção de cancro, reduz os riscos de asma, protege contra doenças cardíacas e auxilia na digestão. Por ser rica em fibras, mantém o individuo saciado por um período mais longo, auxiliando na perda de peso.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM BETERRABA





FORTALECE O SISTEMA IMUNITÁRIO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM BETERRABA

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, beterraba desidratada em pó, betanina em pó (E 162), sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e beterraba para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de beterraba.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

#### SAUDE

A beterraba é um alimento rico em antioxidantes e minerais. De entre os inúmeros benefícios para a saúde, a presença da betaína auxilia na saúde cardiovascular, mas os seus nutrientes atuam em áreas que vão desde o fígado, pele, anemia, até à perda de peso e aumento da resistência. Esta tem ainda um excecional efeito decorativo em expositor, devido à sua cor vermelha.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



### FARINHA COM CEREAIS





+ RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM CEREAIS

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sementes de girassol descascadas, sêmea grosseira de trigo, flocos de aveia, sementes de soja triturada, sementes de linhaça castanha, sementes de sésamo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), farinha maltada, glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água quente, levedura e sal, para obtenção de um pão, rico em variedade e quantidade de cereais.

#### SAÚDE

Os cereais são ricos em fibras e em hidratos de carbono complexos, os quais fornecem energia, ajudam a reduzir os níveis de colesterol, a prevenir doenças e a regular os níveis de açúcar no sangue, enriquecendo a saúde geral com proteínas abundantes, lipídios, minerais, vitaminas e enzimas.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM 6 CEREAIS





**FONTE DE FIBRAS** 



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM 6 CEREAIS

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, flocos de aveia, sementes de girassol descascado, milho painço descascado, sementes de linhaça castanha, sementes de soja triturada, farinha maltada, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), lactosoro doce, farinha de polpa de alfarroba, glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão rico em cereais, de cor escura e rico em vitaminas. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

**NOTA**: aconselhamos o nosso topping para recobrimento.

#### SAÚDE

Pertencentes ao grupo de carboidratos, os cereais são fontes ricas em minerais, vitaminas (especialmente do complexo B), proteínas, gorduras e enzimas. São uma das mais ricas fontes de energia, possuindo um elevado conteúdo mineral, nomeadamente de sulfatos, de fosfatos de magnésio, de potássio e de cálcio. Auxiliam na prevenção do cancro, das constipações e problemas intestinais, bem como no controlo dos níveis de açúcar no sangue.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



### FARINHA COM CHIA





+ RICO EM FIBRAS E ÓMEGA-3



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM CHIA

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sementes de chia (máx. 10%), sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, farinha maltada.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta e trigo e sementes de chia para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em ómega-3 e fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de chia. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

**NOTA**: aconselhamos o nosso topping para recobrimento

#### SAÚDE

As sementes de chia são um alimento rico em ómega-3, antioxidantes, cálcio, proteínas, fibras, vitaminas e minerais, substâncias que fazem desta semente um excelente complemento nutricional. Os seus efeitos para a saúde são: o auxílio na prevenção de doenças cardiovasculares, perda de peso, controlo da diabetes, melhoria do trânsito intestinal, prevenção do envelhecimento precoce e da osteoporose, melhoria do funcionamento cerebral, etc.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM ERVILHA





FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM ERVILHA

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, ervilhas desidratadas em pó, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, clorofila (maltodextrina, clorofilina cúprica de sódio, polisorbato 80, hidróxido potássio).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e ervilha para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, basta juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de ervilha. A combinação entre a fibra presente no lote e a cor esverdeada da ervilha, resulta num pão com excelente aspeto.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

#### SAÚDE

As ervilhas possuem inúmeros benefícios para a saúde, tais como o seu valor nutritivo (vitaminas e minerais), contendo ainda substâncias que auxiliam na prevenção de doenças cardíacas, redução do nível de colesterol, triglicéridos, etc. entre inúmeras outras vantagens.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM LINHAÇA





+ RICO EM FIBRAS E ÓMEGA-3



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





# FARINHA COM LINHAÇA

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, linhaça, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, farinha maltada, lactosoro doce.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo e sementes de linhaça para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em ómega-3 e fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de linhaça. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio .

**NOTA**: aconselhamos o nosso topping para recobrimento

#### SAÚDE

As sementes de linhaça são um alimento rico em ómega-3, cálcio, proteínas, fibras, vitaminas e minerais, substâncias que fazem desta semente um excelente complemento nutricional. Os seus efeitos para a saúde são: o auxílio na prevenção de doenças cardiovasculares, perda de peso, controlo da diabetes, melhoria do trânsito intestinal, prevenção de alguns tipos de cancro, prevenção da osteoporose, melhoria do funcionamento cerebral, controlo de inflamações, etc.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



### FARINHA COM MILHO E GIRASSOL





FONTE DE FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE MILHO LEVE COM SABOR AMENDOADO





### FARINHA COM MILHO E GIRASSOL

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sementes de girassol, farinha de milho amarelo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471), agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, betacaroteno E 160a.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de milho e trigo e sementes de girassol para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão milho e girassol. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

**NOTA**: aconselhamos o nosso topping de milho para recobrimento

#### SAÚDE

O antioxidante betacaroteno ajuda a restringir os danos celulares nos músculos cardiovasculares.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM SPIRULINA





FONTE DE PROTEÍNAS E ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA TRADICIONAL COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA COM SPIRULINA

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, spirulina, melhorante panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento farinha: ácido ascórbico e enzimas), lactosoro doce, sêmea grosseira de trigo, flocos de algas, glúten vital de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão com algas. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

NOTA: farinha com agradável sabor a algas.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# FARINHA COM TOMATE, CEBOLA E ORÉGÃOS









ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA TRADICIONAL COM INTENSIFICAÇÃO DE COR E SABOR





# FARINHA COM TOMATE, CEBOLA E ORÉGÃOS

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, tomate desidratado pó, cebola tostada flocos, melhorante panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento farinha: ácido ascórbico e enzimas), lactosoro doce, orégãos desidratados em folhas, glúten vital de trigo, licopeno (E160d).

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção do pão com tomate cebola, e orégãos.

Esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

**NOTA**: farinha com agradável sabor a tomate e orégãos.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



### FARINHA INTEGRAL





RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE





### FARINHA INTEGRAL

#### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo e farinha maltada.

#### **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão integral. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

#### SAÚDE

Farinha que mantém o gérmen de trigo, preservando assim os principais nutrientes. Os minerais encontrados são o magnésio, o cálcio, o potássio e o fosforo. Os benefícios do pão integral são indispensáveis, pois ajuda a controlar a saciedade (aquela vontade de comer a comida desejada fora de hora), estimula a atividade intestinal, ajuda a controlar o colesterol e a evitar quantidades exageradas de açúcar no sangue.





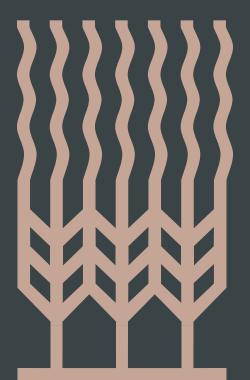


FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT





# OUTRAS FARINHAS





### FARINHA DE ARROZ





RICO EM HIDRATOS DE CARBONO, VITAMINAS E MINERAIS



ADEQUADO P/ TENDER MASS E P/ FABRICO DE PASTELARIA





### FARINHA DE ARROZ

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de arroz.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado para ser utilizado no tender da massa e no fabrico de alguma pastelaria.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE CENTEIO





### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado para o fabrico de pão de centeio.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE CENTEIO





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de centeio

### **DESCRIÇÃO**

Produto rico em fibras para a indústria de panificação, adequado para o fabrico de pão de centeio.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE CENTEIO





### **DESCRIÇÃO**

Produto muito rico em fibras para a indústria de panificação, adequado para o fabrico de pão de centeio.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







RICO EM MINERAIS E VITAMINAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de milho amarelo.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, de moagem fina e com um teor de fibra reduzido, adequada para o fabrico de pão de milho tradicional.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT







RICO EM MINERAIS E VITAMINAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL





### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de milho amarelo.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequada para o fabrico de pão de milho tradicional.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



## **FARINHA DE MILHO BRANCO TIPO 175**





**E VITAMINAS** 





ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL





### FARINHA DE MILHO BRANCO TIPO 175

### **COMPOSIÇÃO**

Farinha de milho branco.

#### **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, com um sabor a milho mais ligeiro, adequada para o fabrico de pão de milho tradicional.

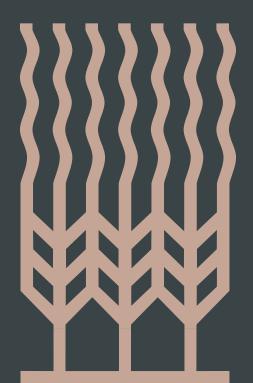


FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT





# SÊMEAS





# SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO





**FIBRA** 



PARA ESCURECIMENTO DE MASSAS E INCREMENTO DO TEOR DE FIBRA





# SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO

### **COMPOSIÇÃO**

Sêmea de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Subproduto do fabrico da farinha de trigo, a sêmea grosseira de trigo ensacada pode ser usada em substituição da farinha de trigo tipo 150, no que ao incremento do teor de fibra diz respeito. A granel, é amplamente utilizado como matéria-prima na indústria de rações.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



# SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO MOAGEM FINA





FIBRA



PARA ESCURECIMENTO DE MASSAS E INCREMENTO DO TEOR DE FIBRA





# SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO MOAGEM FINA

### **COMPOSIÇÃO**

Sêmea de trigo.

#### **DESCRIÇÃO**

Subproduto do fabrico da farinha de trigo, a sêmea grosseira de trigo de moagem fina ensacada é especialmente indicada para a substituição da farinha de trigo tipo 150, no que ao incremento do teor de fibra diz respeito.



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT



FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT