

FARINHAS FIRMOS



O SEGREDO É A GRANDE
QUALIDADE DAS NOSSAS FARINHAS
E DOS NOSSOS SERVIÇOS





FARINHAS CLÁSSICAS



FARINHA DE TRIGO TIPO 55



FARINHAS CLÁSSICAS



BAIXO TEOR DE CINZAS
E PROTEÍNA MÉDIA



ADEQUADO A TODO
O TIPO DE PASTELARIA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 55

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.



FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 55

FARINHAS CLÁSSICAS



BAIXO TEOR DE CINZAS
E PROTEÍNA MÉDIA



ADEQUADO A CONFEITARIA
E PANIFICAÇÃO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA



SEM ADITIVOS
W DE 140 A 170



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL
EM PROCESSOS POUCO MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA

FARINHAS CLÁSSICAS



ADITIVADA
W DE 180 A 220



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL
EM PROCESSOS POUCO MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA DE TRIGO TIPO 65



FARINHAS CLÁSSICAS



SEM ADITIVOS
W DE 160 A 190



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO TRADICIONAL



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 65

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.



FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65



ADITIVADA
W MÍNIMO DE 220



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL
EM PROCESSOS MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA DE TRIGO TIPO 65 SÓ TRIGO



ENRIQUECIDO COM PROTEÍNA
SEM ADITIVOS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL
EM PROCESSOS MAIS EXIGENTES



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 - QUALIDADE EXTRA



FARINHAS CLÁSSICAS



ADITIVADA
W MÍNIMO DE 240



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL
EM PROCESSOS MUITO MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA DE TRIGO TIPO 80



FARINHAS CLÁSSICAS



TEOR DE FIBRA
MODERADO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO ESCURO
TRADICIONAL RICO EM FIBRAS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 80

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.



FARINHA DE TRIGO TIPO 110



TEOR DE FIBRA
MODERADO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO ESCURO
TRADICIONAL RICO EM FIBRAS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 110

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.

FARINHA DE TRIGO TIPO 150



MÁXIMO TEOR
DE FIBRA



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO INTEGRAL



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE TRIGO TIPO 150

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.





TIPO 55

FARINHA DE TRIGO TIPO 55
PARA USOS INDUSTRIAIS

FARINHASFIRMOS.PT

PESO LÍQUIDO
25 KG

FARINHAS ESPECIAIS



FARINHA COMPOSTA



PARA PROCESSOS
MAIS EXIGENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
TRADICIONAL DE ALTO VOLUME



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO ALENTEJANO

FARINHAS ESPECIAIS



COM MASSA MADRE, SEM
NECESSIDADE DE PRODUÇÃO DE ISCO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
REGIONAL ALENTEJANO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE CENTEIO ESCURO

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM
NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
DE CENTEIO ESCURO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE FORMA

FARINHAS ESPECIAIS



HIDRATAÇÕES ELEVADAS E LONGOS
PERÍODOS DE CONSERVAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL PÃO DE FORMA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE MAFRA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRA, MIOLO ALVEOLADO
E SABOR CARACTERÍSTICO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
REGIONAL DE MAFRA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE MILHO AMARELO

FARINHAS ESPECIAIS



DISPENSA O PROCESSO
DE ESCALDA



ADEQUADO AO FABRICO DA TRADICIONAL
BROA DE MILHO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE MILHO BRANCO

FARINHAS ESPECIAIS



DISPENSA O PROCESSO
DE ESCALDA



ADEQUADO AO FABRICO DA TRADICIONAL
BROA DE MILHO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ PÃO DE MILHO BRANCO

COMPOSIÇÃO

Farinha de milho branco, 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 de milho branco, com intenso sabor a milho e um miolo elástico e agradável.

NOTA: dispensa o processo de escaldar o milho.



FARINHA P/ PÃO RÚSTICO

FARINHAS ESPECIAIS



CONTÉM MASSA MADRE, MIOLO
ELÁSTICO E CROSTA ESTALADIÇA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
TRADICIONAL MUITO ALVEOLADO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA ESPECIAL FRIO



COM MELHORANTE
DE PANIFICAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
TRADICIONAL DE ALTO VOLUME



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM ALFARROBA



RICO EM FIBRA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
TRADICIONAL COM INTENSO SABOR



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM BATATA DOCE

FARINHAS ESPECIAIS



TEOR CALÓRICO
REDUZIDO



ADEQUADO AO FABRICO
DE BOLO DO CACO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM MUESLI

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS E ELEMENTOS
NUTRITIVOS DIV.



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
RICO EM FRUTOS E CEREAIS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM MUESLI

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, farinha maltada, 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 (metabisulfito de sódio (como SO₂) E 223), pêssego desidratado (pêssego, sêmola de arroz ou fécula batata)), melhorante de panificação (regulador de acidez (carbonato cálcio E 170), emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento de farinha: ácido ascórbico E300, enzimas), açúcar, 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.



FARINHA P/ BAGUETE FRANCESA

FARINHAS ESPECIAIS



HIDRATAÇÕES ELEVADAS, MIOLO
MACIO E CROSTA CROCANTE



ADEQUADO AO FABRICO DE BAGUETE
TIPO FRANCESA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ BOLA DE BERLIM ALFARROBA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS
E PROTEÍNAS



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



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ BOLA DE BERLIM BETERRABA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO
EM NUTRIENTES



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



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ BOLA DE BERLIM SPIRULINA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM PROTEÍNAS
E ANTIOXIDANTES



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



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ BOLO REI

FARINHAS ESPECIAIS



ELEVADA CAPACIDADE
DE RETENÇÃO DE HUMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL BOLO REI



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ BRIOCHE (PÃO DOCE)

FARINHAS ESPECIAIS



ELEVADA CAPACIDADE
DE RETENÇÃO DE HUMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS
LÊVEDAS COMO BRIOCHE E SIMILARES



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS

FARINHAS ESPECIAIS



SUPOORTA PROCESSOS
DE CONGELAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO
DE CROISSANT TIPO FRANCÊS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA



FARINHAS ESPECIAIS



SUPOORTA PROCESSOS DE CONGEEA ELEVADA
CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA LAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL PÃO DE ÁGUA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA P/ PÃO DE MISTURA



FONTE DE FIBRAS, BOA
ABSORÇÃO DE ÁGUA



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL PÃO DE MISTURA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM ABÓBORA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM VITAMINA
A E C



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO + NUTRITIVO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM ALHO E SALSA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM NUTRIENTES E
ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA TRADICIONAL
COM INTENSIFICAÇÃO DE SABOR



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM ALHO E SALSIA

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.



FARINHA COM AVEIA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRAS
E DEPURATIVO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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 indivíduo saciado por um período mais longo, auxiliando na perda de peso.



FARINHA COM BETERRABA

FARINHAS ESPECIAIS



FORTALECE
O SISTEMA IMUNITÁRIO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.

SAÚDE

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.



FARINHA COM CEREAIS

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM 6 CEREAIS

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM CHIA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS
E ÔMEGA-3



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM ERVILHA

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS
E CARBOIDRATOS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM LINHAÇA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS
E ÔMEGA-3



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM MILHO E GIRASSOL

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE
DE FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
DE MILHO LEVE COM SABOR AMENDOADO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM SPIRULINA



FONTE DE PROTEÍNAS
E ANTIOXIDANTES



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



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA COM TOMATE, CEBOLA E ORÉGÃOS

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS VEGETAIS
E ANTIOXIDANTES



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



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA INTEGRAL

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.





ESPECIAL FRIO

FARINHA COMPOSTA DE TRIGO
PARA USOS INDUSTRIAIS

FARINHASFIRMOS.PT

PESO Líquido
25 KG



OUTRAS FARINHAS



FARINHA DE ARROZ



OUTRAS FARINHAS



RICO EM HIDRATOS DE CARBONO,
VITAMINAS E MINERAIS



ADEQUADO P/ TENDER MASS
E P/ FABRICO DE PASTELARIA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FARINHA DE CENTEIO TIPO 70



RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE CENTEIO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE CENTEIO TIPO 70

DESCRIÇÃO

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

FARINHA DE CENTEIO TIPO 85



RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE CENTEIO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE CENTEIO TIPO 85

COMPOSIÇÃO

Farinha de centeio

DESCRIÇÃO

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

FARINHA DE CENTEIO TIPO 130



RICO EM NUTRIENTES



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE CENTEIO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE CENTEIO TIPO 130

DESCRIÇÃO

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

FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO 70



OUTRAS FARINHAS



RICO EM MINERAIS
E VITAMINAS



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO 70

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.

FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO 175



OUTRAS FARINHAS



RICO EM MINERAIS
E VITAMINAS



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA DE MILHO AMARELO TIPO 175

COMPOSIÇÃO

Farinha de milho amarelo.

DESCRIÇÃO

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



FARINHA DE MILHO BRANCO TIPO 175



OUTRAS FARINHAS



RICO EM MINERAIS
E VITAMINAS



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO DE MILHO TRADICIONAL



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



FIRMOS

An orange paper bag with a white drawstring at the top. The bag is partially filled and has a brown paper band wrapped around its middle. The word "FIRMOS" is printed in large, bold, gold letters across the center of the orange section.



FIRMOS

A light blue paper bag with a white drawstring at the top. The bag is partially filled and has a brown paper band wrapped around its middle. The word "FIRMOS" is printed in large, bold, gold letters across the center of the light blue section.



FIRMOS

A red paper bag with a white drawstring at the top. The bag is partially filled and has a brown paper band wrapped around its middle. The word "FIRMOS" is printed in large, bold, gold letters across the center of the red section.



FIRMOS

A dark blue paper bag with a white drawstring at the top. The bag is partially filled and has a brown paper band wrapped around its middle. The word "FIRMOS" is printed in large, bold, gold letters across the center of the dark blue section.

SÊMEAS



SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO



FIBRA



PARA ESCURECIMENTO DE MASSAS
E INCREMENTO DO TEOR DE FIBRA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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.



SÊMEA GROSSEIRA DE TRIGO MOAGEM FINA



FIBRA



PARA ESCURECIMENTO DE MASSAS
E INCREMENTO DO TEOR DE FIBRA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

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