

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.

