

FARINHA COM CENOURA

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE
IMPORTANTE DE
 β -CAROTENO



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO COM BENEFÍCIOS
ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM CENOURA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, cenoura desidratada em pó, grits de cenoura, corante E110, melhorante de panificação e glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e cenoura, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de cenoura. A combinação entre a cor laranja da cenoura e os pedaços de grits, resulta num pão com excelente aspecto.

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 cenoura tem inúmeros benefícios para a saúde, sendo uma fonte importante de β -caroteno, transformado pelo fígado em vitamina A, tão importante para melhorar a visão, para manter uma pele saudável e brilhante, para prevenção de doenças cardíacas e do cancro, para combater o envelhecimento, etc.

