

# FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS

FARINHAS ESPECIAIS



SUPOTA 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.

