

# FARINHA DE TRIGO TIPO 110



FARINHAS CLÁSSICAS



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.