

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.

