

FARINHA P/ BOLA DE BERLIM SPIRULINA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM PROTEÍNAS
E ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSAS LÉVEDAS
COMO BOLAS DE BERLIM E SIMILARES



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ BOLA DE BERLIM SPIRULINA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, spirulina, enzimas, lactosoro doce, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), flocos de algas glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de bolas de berlim tradicionais, macias e leves.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

