

FARINHA P/ BOLO REI



FARINHAS ESPECIAIS



ELEVADA CAPACIDADE
DE RETENÇÃO DE HÚMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL BOLO REI



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ BOLO REI

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, açúcar de cana, gordura vegetal em pó (óleo de palma refinado, xarope de glicose, proteína do leite, agente de fluxo livre), dextrose monohidrate (D-glucose purificada e cristalizada, contendo uma molécula de água de cristalização), glúten vital de trigo, lacto soro doce soro, lecitina de girassol (lecitina de girassol, fosfato tricálcico, farinha de trigo), enzimas, melhorante panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento farinha: ácido ascórbico e enzimas), levedante químico:(difosfato sódico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e amido de milho), betacaroteno E 160a, aroma laranja (maltodextrina de milho, amido de milho modificado, citratos de potássio e alfa-tocoferol), aroma ananás (maltodextrina, goma arábica e propilenglicol), aroma baunilha.

DESCRIÇÃO

Farinha composta para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água. O produto está completo: basta juntar água, ovos, levedura e sal, para a obtenção de um bolo tradicional, saboroso e leve. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

