

# FARINHA P/ BRIOCHE (PÃO DOCE)

FARINHAS ESPECIAIS



ELEVADA CAPACIDADE  
DE RETENÇÃO  
DE HÚMIDADE



ADEQUADO AO FABRICO  
DE MASSAS LÊVEDAS COMO  
BRIOCHE E SIMILARES



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA P/ BRIOCHE (PÃO DOCE)

## DESCRIÇÃO

Farinha composta, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, e que proporciona a obtenção de um pão muito delicado, saboroso e leve, mais rico devido à adição extra de ovos, gordura vegetal e açúcar. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

