

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)

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), melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), lacto soro doce, ovo em pó, betacaroteno E160a, aroma baunilha.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, 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.

