

# FARINHA COM ABÓBORA



FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM VITAMINA  
A E C



ADEQUADO AO FABRICO  
DE PÃO + NUTRITIVO



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM ABÓBORA

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, abóbora (pevides partidas), farinha de abóbora, sêmea grosseira de trigo, glúten vital de trigo, corante: licopeno (E 160d), melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E472e e E471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e abóbora para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção de pão de abóbora. Além de processos de fermentação normal, esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

