

# FARINHA COM ABÓBORA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM  
VITAMINA  
A E C



ADEQUADO AO FABRICO  
DE PÃO + NUTRITIVO



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM ABÓBORA

## DESCRIÇÃO

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

## SAÚDE

A abóbora é um alimento pouco calórico, rico em vitamina A e C, contribuindo por isso para a estimulação do sistema imunitário, ajudando a emagrecer e controlar o peso, podendo ser usada em dietas com baixo teor de carboidratos.

