

FARINHA COM BATATA DOCE

FARINHAS ESPECIAIS



TEOR CALÓRICO
REDUZIDO



ADEQUADO AO FABRICO
DE BOLO DO CACO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM BATATA DOCE

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, batata doce desidratada (11%), melhorante de panificação (regulador de acidez (carbonato de cálcio E 170), emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico E 300, enzimas), glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e batata doce para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção do pão com batata doce ou bolo do caco.

Esta farinha encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

