

FARINHA COM TINTA DE CHOCO

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM
MELANINA E OUTRAS
PROTEÍNAS DIV.



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO COM BENEFÍCIOS
ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM TINTA DE CHOCO

DESCRIÇÃO

Farinha composta, com elevada capacidade de absorção de água e de grande riqueza nutricional, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de tinta de choco. 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 tinta de choco é um líquido negro, produzido por uma glândula dos cefalópodes, muito rico em melanina - uma proteína que garante a coloração da pele e evita danos da radiação nociva (ultravioleta) emitida pelo sol no nosso DNA. A melanina da tinta de choco tem a sua graça, e conferem a este pão um sabor terroso e salino incomparável, ligeiramente amargo.

