FARINHAS FIRMOS

FARINHA INTEGRAL

FARINHAS ESPECIAIS

RICO EM FIBRAS

ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE

ENSACADO PARA USO INDUSTRIAL

FARINHASFIRMOS.PT

FARINHAS FIRMOS

FARINHA INTEGRAL

DESCRIÇÃO

Farinha composta, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão integral. 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

Farinha que mantém o gérmen de trigo, preservando assim os principais nutrientes. Os minerais encontrados são o magnésio, o cálcio, o potássio e o fosforo. Os benefícios do pão integral são indispensáveis, pois ajuda a controlar a saciedade (aquela vontade de comer a comida desejada fora de hora), estimula a atividade intestinal, ajuda a controlar o colesterol e a evitar quantidades exageradas de açúcar no sangue.

FARINHAS FIRMOS

FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD
R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA
2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS
TEL.(+351) 261 950 550
FIRMOS@FIRMOSLDA.PT

PRODUTO PRODUZIDO EM
PORTUGAL
COM MATÉRIA PRIMA
PROVENIENTE DA UE