

FARINHA COM SPIRULINA



FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE PROTEÍNAS
E ANTIOXIDANTES



ADEQUADO AO FABRICO DE MASSA TRADICIONAL
COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM SPIRULINA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, spirulina, melhorante panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento farinha: ácido ascórbico e enzimas), lactosoro doce, sêmea grosseira de trigo, flocos de algas, glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

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

NOTA: farinha com agradável sabor a algas.

