

FARINHA COM 6 CEREAIS

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM 6 CEREAIS

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, flocos de aveia, sementes de girassol descascado, milho painço descascado, sementes de linhaça castanha, sementes de soja triturada, farinha maltada, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), lactosoro doce, farinha de polpa de alfarroba, glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão rico em cereais, de cor escura e rico em vitaminas. 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: aconselhamos o nosso topping para recobrimento.

SAÚDE

Pertencentes ao grupo de carboidratos, os cereais são fontes ricas em minerais, vitaminas (especialmente do complexo B), proteínas, gorduras e enzimas. São uma das mais ricas fontes de energia, possuindo um elevado conteúdo mineral, nomeadamente de sulfatos, de fosfatos de magnésio, de potássio e de cálcio. Auxiliam na prevenção do cancro, das constipações e problemas intestinais, bem como no controlo dos níveis de açúcar no sangue.

