

FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA



FARINHAS ESPECIAIS



SUporta processos de congeção elevada
Capacidade de absorção de água lação



Adequado ao fabrico
do tradicional Pão de Água



Ensacado para
uso industrial

FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, farinha de milho amarelo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), sênea grosseira de trigo, glúten vital de trigo, farinha maltada.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e milho para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 90%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de água.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio, contudo, a elevada viscosidade da massa resultante, devido ao elevado teor de água, poderá inviabilizar processos de fermentação retardada.

