

# FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA



ELEVADA CAPACIDADE  
DE ABSORÇÃO  
DE ÁGUA



ADEQUADO AO FABRICO  
DO TRADICIONAL  
PÃO DE ÁGUA



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA P/ PÃO DE ÁGUA

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e centeio, e milho 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. Todavia, a elevada viscosidade da massa resultante, devido ao elevado teor de água, poderá inviabilizar processos de fermentação retardada.

