

# FARINHA COM BETERRABA

FARINHAS ESPECIAIS



FORTALECE  
O SISTEMA IMUNITÁRIO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM  
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM BETERRABA

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, beterraba desidratada em pó, betanina em pó (E 162), sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo.

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e beterraba 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 de beterraba.

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

A beterraba é um alimento rico em antioxidantes e minerais. De entre os inúmeros benefícios para a saúde, a presença da betaína auxilia na saúde cardiovascular, mas os seus nutrientes atuam em áreas que vão desde o fígado, pele, anemia, até à perda de peso e aumento da resistência. Esta tem ainda um excecional efeito decorativo em expositor, devido à sua cor vermelha.

