

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.

