

# FARINHA COM CEREAIS

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM  
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM CEREAIS

## COMPOSIÇÃO

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

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água quente, levedura e sal, para obtenção de um pão, rico em variedade e quantidade de cereais.

## SAÚDE

Os cereais são ricos em fibras e em hidratos de carbono complexos, os quais fornecem energia, ajudam a reduzir os níveis de colesterol, a prevenir doenças e a regular os níveis de açúcar no sangue, enriquecendo a saúde geral com proteínas abundantes, lipídios, minerais, vitaminas e enzimas.

