

FARINHA COM CHIA

FARINHAS ESPECIAIS



+ RICO EM FIBRAS
E ÔMEGA-3



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM CHIA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sementes de chia (máx. 10%), sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, farinha maltada.

DESCRIÇÃO

Farinha composta e trigo e sementes de chia para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em ómega-3 e fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de chia. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

NOTA: aconselhamos o nosso topping para recobrimento

SAÚDE

As sementes de chia são um alimento rico em ómega-3, antioxidantes, cálcio, proteínas, fibras, vitaminas e minerais, substâncias que fazem desta semente um excelente complemento nutricional. Os seus efeitos para a saúde são: o auxílio na prevenção de doenças cardiovasculares, perda de peso, controlo da diabetes, melhoria do trânsito intestinal, prevenção do envelhecimento precoce e da osteoporose, melhoria do funcionamento cerebral, etc.

