

FARINHA COM LINHAÇA

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 LINHAÇA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, linhaça, 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, lactosoro doce.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e sementes de linhaça 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 linhaça. 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 linhaça são um alimento rico em ómega-3, 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 de alguns tipos de cancro, prevenção da osteoporose, melhoria do funcionamento cerebral, controlo de inflamações, etc.

