

FARINHA P/ PÃO DE MISTURA



FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS, BOA
ABSORÇÃO DE ÁGUA



ADEQUADO AO FABRICO
DO TRADICIONAL PÃO DE MISTURA



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ PÃO DE MISTURA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, farinha de centeio, sêmea grosseira de trigo, 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 e centeio para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 80%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de mistura.

Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

