

# FARINHA P/ PÃO DE MISTURA



FONTE DE FIBRAS,  
BOA ABSORÇÃO  
DE ÁGUA



ADEQUADO AO FABRICO  
DO TRADICIONAL  
PÃO DE MISTURA



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA P/ PÃO DE MISTURA

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e centeio, 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.

