

## FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS





SUPORTA PROCESSOS DE CONGELAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DE CROISSANT TIPO FRANCÊS



ENSACADO PARA USO INDUSTRIAL



## FARINHA P/ CROISSANT FRANCÊS

## **COMPOSIÇÃO**

Farinha de trigo, açúcar branco, melhorante de panificação (fibra de trigo, espessante E 466, emulsionantes E 472e e E 471, antiaglomerante E 170i, dextrose, amido de trigo, antioxidante E 300 e E 920, enzimas e sal), glúten vital de trigo, lactosoro doce, aroma de manteiga: maltodextrina, goma arábica.

## **DESCRIÇÃO**

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional croissant francês.







FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT PRODUTO PRODUZIDO EM
PORTUGAL
COM MATÉRIA PRIMA
PROVENIENTE DA UE