

FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 – QUALIDADE EXTRA

FARINHAS CLÁSSICAS



ADITIVADA
W MÍNIMO DE 240



ADEQUADO AO FABRICO
DE PÃO TRADICIONAL EM
PROCESSOS MUITO MECANIZADOS



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA CORRIGIDA DE TRIGO TIPO 65 – QUALIDADE EXTRA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo corrigida com enzimas e ácido ascórbico, enriquecida com proteína, com um W de 240 a 270.

DESCRIÇÃO

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal ou retardada, com tempos de conservação longos.

