

# FARINHA ESPECIAL FRIO



FARINHAS ESPECIAIS



COM MELHORANTE  
DE PANIFICAÇÃO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO  
TRADICIONAL DE ALTO VOLUME



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA ESPECIAL FRIO

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio (E 170), emulsionantes (E 472e e E 471), ácido ascórbico, enzimas), glúten vital de trigo.

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção da tradicional carcaça, pão biju, vianinha, etc.

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

