

# FARINHA COM BATATA DOCE

FARINHAS ESPECIAIS



TEOR CALÓRICO  
REDUZIDO



ADEQUADO AO FABRICO  
DE BOLO DO CACO



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM BATATA DOCE

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, batata doce desidratada (11%), melhorante de panificação (regulador de acidez (carbonato de cálcio E 170), emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico E 300, enzimas), glúten vital de trigo.

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e batata doce para usos industriais, bastando juntar água, levedura e sal, para a obtenção do pão com batata doce ou bolo do caco.

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

