

FARINHAS  
FIRMOS

# FARINHA INTEGRAL



FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM  
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

FARINHASFIRMOS.PT

# FARINHA INTEGRAL

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo e farinha maltada.

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão integral. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

## SAÚDE

Farinha que mantém o gérmen de trigo, preservando assim os principais nutrientes. Os minerais encontrados são o magnésio, o cálcio, o potássio e o fosforo. Os benefícios do pão integral são indispensáveis, pois ajuda a controlar a saciedade (aquela vontade de comer a comida desejada fora de hora), estimula a atividade intestinal, ajuda a controlar o colesterol e a evitar quantidades exageradas de açúcar no sangue.

