

FARINHA P/ PÃO ALENTEJANO



FARINHAS ESPECIAIS



COM MASSA MADRE, SEM
NECESSIDADE DE PRODUÇÃO DE ISCO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
REGIONAL ALENTEJANO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ PÃO ALENTEJANO

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, massa madre, glúten vital de trigo, ácido cítrico.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão alentejano

NOTA: dispensa a preparação do isco pelo método tradicional.

