

# FARINHA COM ALFARROBA



RICO EM FIBRA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO  
TRADICIONAL COM INTENSO SABOR



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA COM ALFARROBA

## COMPOSIÇÃO

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

## DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e alfarroba 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 de alfarroba.

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

