

FARINHA COM AVEIA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRAS
E DEPURATIVO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
COM BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM AVEIA

COMPOSIÇÃO

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

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e aveia para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção de um pão rico em aveia.

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

Forte aliada de quem sofre de diabetes, a aveia ajuda a prevenir o rápido aumento do açúcar no sangue. Além disso, ajuda na prevenção de cancro, reduz os riscos de asma, protege contra doenças cardíacas e auxilia na digestão. Por ser rica em fibras, mantém o indivíduo saciado por um período mais longo, auxiliando na perda de peso.

