

FARINHA P/ PÃO DE CENTEIO ESCURO



FARINHAS ESPECIAIS



Rico em
 Nutrientes



Adequado ao fabrico de pão
 de centeio escuro



Ensacado para
 uso industrial

FARINHA P/ PÃO DE CENTEIO ESCURO

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, farinha de centeio, farinha maltada, glúten vital de trigo e melhorante de panificação (agente tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas).

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e elevada percentagem de centeio para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente trabalhada com 65-70%, mas que pode chegar aos 75%) e rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão de centeio escuro.

