

FARINHA COM ERVILHA

FARINHAS ESPECIAIS



FONTE DE FIBRAS, PROTEÍNAS
E CARBOIDRATOS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO COM
BENEFÍCIOS ESPECIAIS PARA A SAÚDE



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM ERVILHA

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, ervilhas desidratadas em pó, sêmea grosseira de trigo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471, agente de tratamento da farinha: ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, clorofila (maltodextrina, clorofilina cúprica de sódio, polisorbato 80, hidróxido potássio).

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo e ervilha para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água e rica em fibras alimentares, basta juntar água, levedura e sal, para obtenção de pão de ervilha. A combinação entre a fibra presente no lote e a cor esverdeada da ervilha, resulta num pão com excelente aspeto.

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

As ervilhas possuem inúmeros benefícios para a saúde, tais como o seu valor nutritivo (vitaminas e minerais), contendo ainda substâncias que auxiliam na prevenção de doenças cardíacas, redução do nível de colesterol, triglicéridos, etc. entre inúmeras outras vantagens.

