

# FARINHA P/ PÃO DE MAFRA

FARINHAS ESPECIAIS



RICO EM FIBRA, MIOLO ALVEOLADO  
E SABOR CARACTERÍSTICO



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO  
REGIONAL DE MAFRA



ENSACADO PARA  
USO INDUSTRIAL

# FARINHA P/ PÃO DE MAFRA

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sêmea grosseira de trigo, glúten vital de trigo.

## 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 de Mafra.

