

FARINHA P/ PÃO DE MILHO AMARELO

FARINHAS ESPECIAIS



DISPENSA O PROCESSO
DE ESCALDA



ADEQUADO AO FABRICO DA TRADICIONAL
BROA DE MILHO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ PÃO DE MILHO AMARELO

COMPOSIÇÃO

Farinha de milho amarelo, farinha de trigo, açúcar e glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de milho e trigo para usos industriais, com capacidade de absorção de água acima da média, bastando juntar água quente, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão milho amarelo, com intenso sabor a milho e um miolo elástico e agradável. Dispensa o processo de escaldar o milho.

