

FARINHA COM MILHO E GIRASSOL



FARINHAS ESPECIAIS



FONTE
DE FIBRAS



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
DE MILHO LEVE COM SABOR AMENDOADO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA COM MILHO E GIRASSOL

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, sementes de girassol, farinha de milho amarelo, melhorante de panificação (carbonato de cálcio, emulsionantes E 472e e E 471), agente tratamento da farinha (ácido ascórbico e enzimas), glúten vital de trigo, betacaroteno E 160a.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de milho e trigo e sementes de girassol para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão milho e girassol. Esta farinha, além de processos de fermentação normal, encontra-se preparada para suportar todos os processos de produção com recurso a tecnologia de frio.

NOTA: aconselhamos o nosso topping de milho para recobrimento

SAÚDE

O antioxidante betacaroteno ajuda a restringir os danos celulares nos músculos cardiovasculares.

