

FARINHA P/ PÃO RÚSTICO



FARINHAS ESPECIAIS



CONTÉM MASSA MADRE, MIOLO
ELÁSTICO E CROSTA ESTALADIÇA



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO
TRADICIONAL MUITO ALVEOLADO



ENSACADO PARA
USO INDUSTRIAL

FARINHA P/ PÃO RÚSTICO

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo, farinha de milho amarelo, farinha de centeio, sêmea grosseira de trigo, massa madre desidratada e glúten vital de trigo.

DESCRIÇÃO

Farinha composta de trigo, centeio e milho para usos industriais, com elevada capacidade de absorção de água (normalmente até 90%), rica em fibras alimentares, bastando juntar água, levedura e sal, para obtenção do tradicional pão rústico ou de fermentação natural.

NOTA: Esta farinha necessita de adição de melhorante específico para suportar outros processos de produção.

