

Farinha de Trigo Extra Clara Bravíssima 25kg



Aplicações

Ideal para receitas de pães crocantes de curta fermentação e longa fermentação.

Ingredientes

Farinha de trigo, ácido fólico e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e peróxido de benzoila e azodicarbonamida . CONTÉM GLÚTEN.

Conservação e Estocagem

Manter em local limpo, seco e fresco

Modo de preparo

RECOMENDAÇÕES DE PREPARO NA FABRICAÇÃO DE PÃES: O tempo de batimento pode variar em função das condições do ambiente de cada tipo de maseira. Bater a massa até o seu completo desenvolvimento (“ponto de véu”). Controle temperatura da água de modo a

manter a temperatura da massa após batimento entre 26 a 30 °C. A quantidade de água pode ser ajustada de acordo com a consistência da massa desejada. Para uma melhor performance recomenda-se utilizar com Reforçador

Dados de cadastro

Validade: 3 meses

Paletização: 5x8

Embalagem de Expedição: Ráfia

Unidade de venda: Ráfia 25kg

EAN: 8721494

DUN: DUN Não se aplica

Peso Líquido: 25 kg

Classificação Fiscal: 1101.00.10

Tabela Nutricional

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

Quantidade por porção	Valor calórico	%VD
Valor Energético	165Kcal =82kj	0%
Carboidratos	35g	0%
Proteínas	5g	0%
Gorduras totais	0,5g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%