

FARINHA DE TRIGO

Integral



PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Farinha de Trigo Integral, ideal para o preparo de pães, bolos, massas e biscoitos integrais. Produzida com grãos limpos e polidos. Feita com 100% do grão do trigo. Máxima qualidade. A legítima farinha integral.

INGREDIENTES:

Trigo

Porção usualmente utilizada, por pessoa, nas proporções mais comuns. (100g - aprox. 1 xícara)

Quantidade por porção	
Valor energético	320 kcal
Carboidratos	60 g
Açúcares totais	1,5 g
Açúcares adicionais	0 g
Proteínas	6,5 g
Gorduras Totais	3 g
Gorduras Saturadas	0 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra alimentar	11 g
Sódio	0 g

Este produto é enriquecido com 4mg a 9mg de ferro/100g e com 140µg a 220µg de ácido fólico.

W	Cor	Teor de Cinzas
250 a 340	-	1,50% a 2,00%

EMBALAGEM	
Descrição da Embalagem	Papel Pardo contendo 25kg do produto
GTIN	7896023900297
Código Interno	80074
Classificação Fiscal	1101.00.10
Unidade de Venda	54cmx58cmx15cm Peso líq. 25kg - Peso Bruto 25,06kg
Prazo de Validade	150 dias
Paletização	não se aplica
Empilhamento Máximo	10 pacotes



Farinha de Trigo

Integral Média

Produto Premiado.
Eleito o melhor do ano.

