

FARINHA DE TRIGO

65 Pain Levain



PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Farinha de Trigo Tipo 1, feita com trigos selecionados com padrão de qualidade internacional. Ideal para o preparo de pães de fermentação natural, pães artesanais e pizzas de longa fermentação. Alta hidratação e maior extensibilidade.

INGREDIENTES:

Trigo

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

Quantidade por porção	
Valor energético	350 kcal
Carboidratos	70 g
Açúcares totais	1,5 g
Açúcares adicionais	0 g
Proteínas	14 g
Gorduras Totais	1,5 g
Gorduras Saturadas	0 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra alimentar	2,8 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
320 a 350	92,50 a 93,00	0,55% a 0,65%

EMBALAGEM	
Descrição da Embalagem	Papel Pardo contendo 10kg do produto
GTIN	7896023900457
Código Interno	80966
Classificação Fiscal	1101.00.10
Unidade de Venda	24cmx43cmx14cm Peso líq. 10kg - Peso Bruto 10,21kg
Prazo de Validade	180 dias
Paletização	não se aplica
Empilhamento Máximo	10 pacotes



Farinha de Trigo

65 Pain Levain