

FARINHA DE TRIGO

Pizza



PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Farinha de Trigo Tipo 1, especial para o preparo de pizzas. Massa mais extensível e fácil de trabalhar. Suporta longa fermentação.

INGREDIENTES:

Trigo

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

Quantidade por porção	
Valor energético	350 kcal
Carboidratos	70 g
Açúcares totais	1,5 g
Açúcares adicionais	0 g
Proteínas	12 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
280 a 300	91,90 a 92,50	0,60% a 0,70%

EMBALAGEM	
Descrição da Embalagem	Plástico contendo 5kg do produto
GTIN	7896023900402
Código Interno	80946
Classificação Fiscal	1101.00.10
Unidade de Venda	22cmx45cmx8cm Peso líq. 5kg - Peso Bruto 5,06kg
Prazo de Validade	150 dias
Paletização	não se aplica
Empilhamento Máximo	10 pacotes



Farinha de Trigo

Pizza