FARINHA DE TRIGO

Semolina Extra Clara

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Farinha de Trigo Tipo 1, com qualidade superior para todos os tipos de pães. Produz um pão diferenciado, com casca mais fina e dourada, abertura máxima de pestana, miolo aveludado e incrivelmente branco. Maior durabilidade, mantendo a crocância da casca e a maciês do miolo por mais tempo. Rendimento superior e máxima qualidade.

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	3 g
Gorduras Saturadas	0 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra alimentar	1,2 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
260 a 360	93,80 a 94,10	0,45% a 0,50%

EMBALAGEM	
Descrição da Embalagem	Papel Pardo contendo 25kg do produto
GTIN	7896023900341
Código Interno	80935
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

Semolina Extra Clara