

# 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.

### INGREDIENTES:

Trigo

Porção usualmente utilizada, por pessoa, nas proporções mais comuns. (50g - aprox. 1/2 xícara)

	Quantidade por porção	%VD
Valor Calórico	175 kcal ou 735 kJ	9%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	7g	12%
Gorduras Totais	0,7g	1%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,2g	5%
Ferro	2,3mg	16%
Ácido Fólico	75µg	31%

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

### 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 10,210kg
Prazo de Validade	2 a 3 meses
Paletização	não se aplica
Empilhamento Máximo	10 pacotes



# Farinha de Trigo

## 65 Pain Levain