

Ingredientes de panificação



Granum Teff

Mix semi-completo com massa madre para o fabrico de pães especiais com teff.

Com massa madre de trigo incorporada. Elaborado com farinha de teff e flocos de teff. Produto muito tolerante a qualquer processo. Admite elevada absorção de água. Cêdea fina e crocante. Maior retenção de humidade nas peças. Miolo suave e muito atractivo visualmente pelo salpicado das suas minúsculas sementes. Aroma requintado. Sabor agradável, ligeiramente ácido.

Aplicação Recomendada:

50% sobre o peso da farinha

Embalagem: Saco de 15Kg

Vida Útil: 6 Meses