

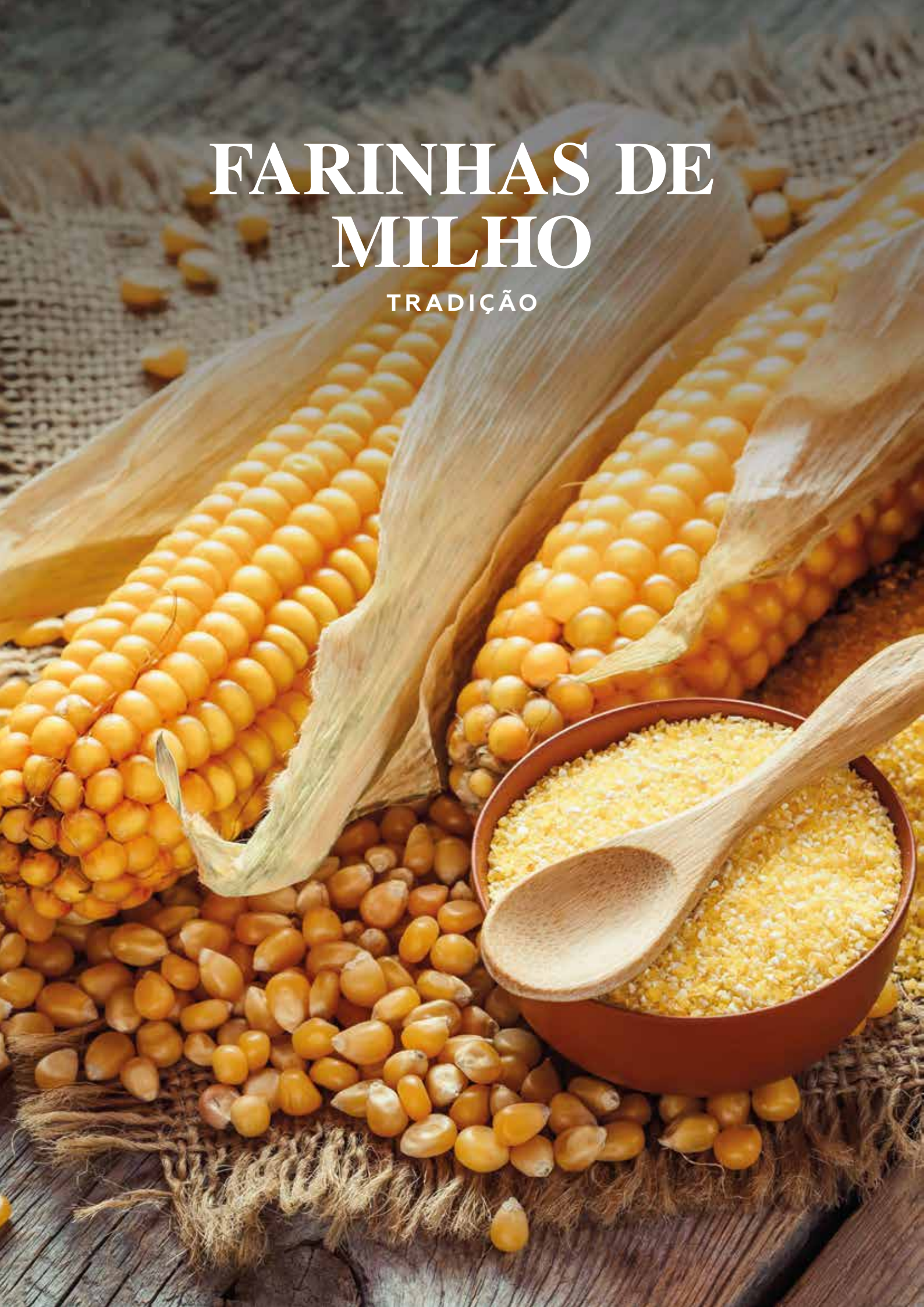


CA
TÁ
LO
GO



FARINHAS DE MILHO

TRADIÇÃO



FARINHAS DE MILHO



REF. FARMIL006
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE MILHO BRANCO T175

Farinha de milho branco integral moida em mós de pedra, ideal para a indústria de panificação. A farinha de milho branco tem um sabor mais suave e a moagem em mós de pedra permite preservar todo o seu valor nutricional e a excelência do sabor obtendo-se produtos com o sabor e a textura do pão do antigamente. Adequa-se ao fabrico de pão de milho tradicional.



REF. FARMIL005
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE MILHO BRANCO T100

Farinha de milho branco fina moida em mós de pedra, ideal para a indústria de panificação. A farinha de milho branco tem um sabor mais suave e a moagem em mós de pedra permite preservar todo o seu valor nutricional e a excelência no sabor obtendo-se produtos com o sabor e a textura do pão do antigamente. Adequa-se ao fabrico de pão de milho tradicional.



REF. FARMIL003
 EMBALAGEM. 15KG

FARINHA DE MILHO AMARELO T175

Farinha de milho amarelo integral moida em mós de pedra, ideal para a indústria de panificação. A farinha de milho amarelo tem um sabor mais acentuado e a moagem em mós de pedra permite preservar todo o seu valor nutricional e a excelência do sabor obtendo-se produtos com o sabor e a textura do pão do antigamente. Adequa-se ao fabrico de pão de milho tradicional.



REF. FARMIL002
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE MILHO AMARELO T100

Farinha de milho amarelo fina moida em mós de pedra, ideal para a indústria de panificação. A farinha de milho amarelo tem um sabor mais acentuado e a moagem em mós de pedra permite preservar todo o seu valor nutricional e a excelência no sabor obtendo-se produtos com o sabor e a textura do pão do antigamente. Adequa-se ao fabrico de pão de milho tradicional.



FARINHAS DE CENTEIO

TRADIÇÃO



FARINHAS DE CENTEIO



REF. FARCEN003
 EMBALAGEM. 15KG

FARINHA DE CENTEIO T70

Farinha de centeio de baixa extração, moída em mós de pedra ideal para a indústria de panificação. Adequado para o fabrico de pão de centeio e mistura, pão-quado e pão de água.



REF. FARCEN007
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE CENTEIO T85

Farinha de centeio de extração moderada, moída em mós de pedra ideal para a indústria de panificação. Adequado para o fabrico de pão de centeio e mistura, pão-quado e pão de água.



REF. FARCEN004
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE CENTEIO T130

Farinha de centeio rica em fibras moída em mós de pedra ideal para a indústria de panificação. Adequado para o fabrico de pão de centeio e mistura obtendo produtos com alto valor nutricional tão procurados pela indústria de panificação.



REF. FARCEN001
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE CENTEIO T170

Farinha de centeio ligeiramente escura muito rica em fibras, moída em mós de pedra ideal para a indústria de panificação. Adequada para o fabrico de pão de centeio e mistura obtendo produtos com alto valor nutricional tão procurados pela indústria de panificação.



FARINHA DE ARROZ

TRADIÇÃO



REF. FARARR002
EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE ARROZ

Farinha de arroz de moagem fina para a indústria de panificação ou pastelaria. Adequado para tender massas muito hidratadas, polvilhar os descarregadores em processos de massas refrigeradas com mais de 12 horas, e no fabrico de alguma pastelaria.





FARINHAS DE SEMENTES

INOVAÇÃO



FARINHAS DE SEMENTES



REF. MATFAR036
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE AVEIA

A farinha de aveia é muito nutritiva, que apresenta diversos benefícios para a saúde. Além de possuir hidratos de carbono, proteínas (apresenta boa quantidade comparada a outros cereais), lípidos, vitaminas e minerais, possui uma grande quantidade de fibras solúveis e insolúveis



REF. FARCEN0043
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE CEVADA

A farinha de cevada é uma forma saudável e fácil de consumir o cereal. A cevada contém fibras que ajudam a regular o intestino, diminuir o nível de colesterol e equilibrar a glicemia. Ela também é rica em proteínas, hidratos de carbono e vitaminas do complexo B. O selénio, presente na sua composição, actua como antioxidante.



REF. FARCEN0044
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE MILHO PAINÇO (MILLET)

Farinha de Millet, ou milho-painço como também é conhecido, é um grão ancestral e assemelha-se a pequenas sementes (quando cru). É um cereal isento de glúten e apresenta alto teor de fibra, vitamina B1 (tiamina), ácido fólico, fósforo e magnésio. É ainda fonte de ferro, zinco e das vitaminhas B6 e B2.



REF. FARCEN0045
 EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE QUINOA

Farinha de Quinoa alternativa às farinhas com glúten. Fonte de proteína, fibra e rica nos minerais ferro, magnésio e zinco. Para uso culinário. A farinha de quinoa pode ser adicionada a massas para pão, bolos, bolachas ou panquecas.



REF. FARCEN0046
 EMBALAGEM. 25KG

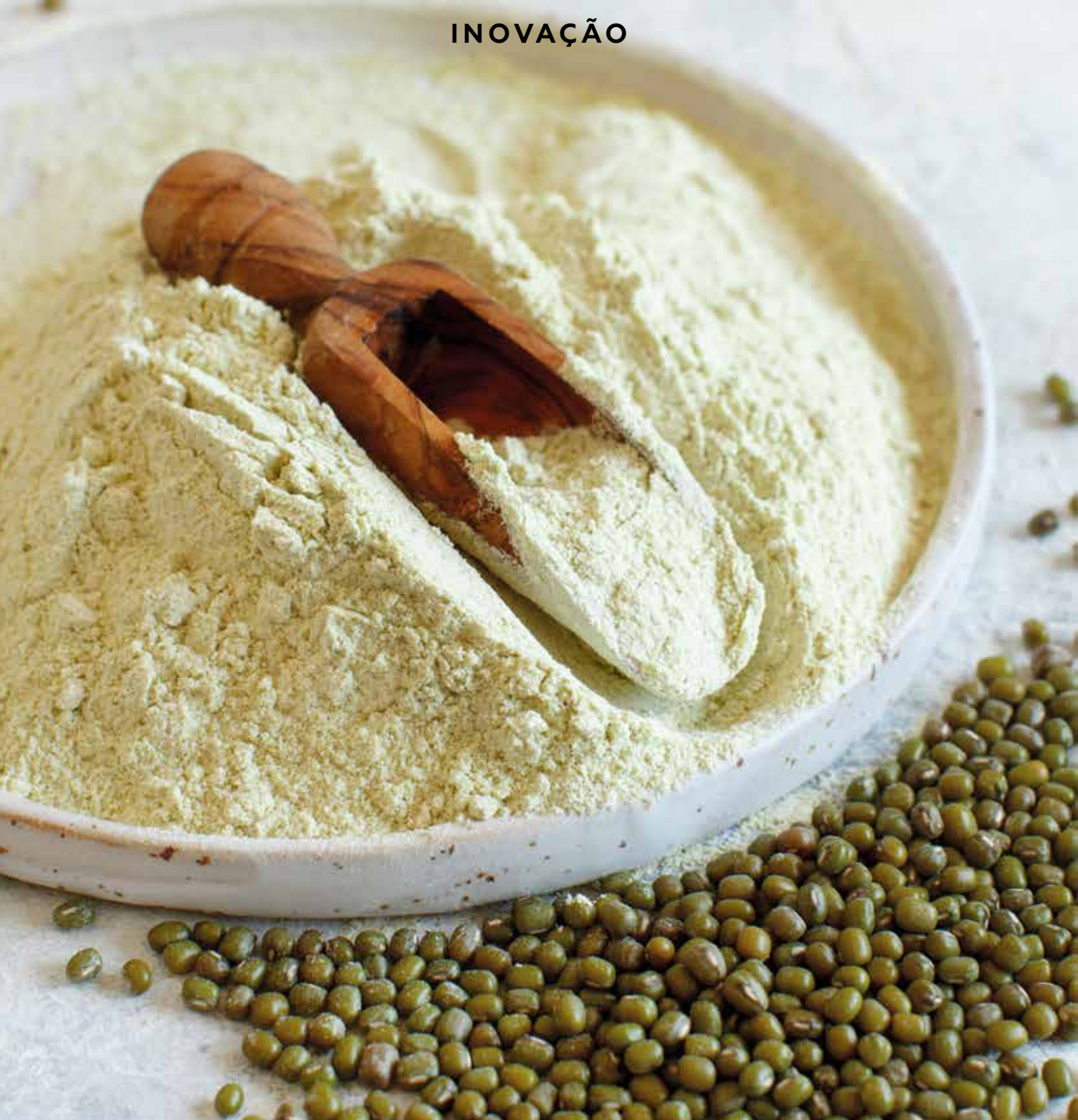
FARINHA DE LINHAÇA (CASTANHA)

Farinha de sementes de Linhaça é rica em fibra e Omega 3. As sementes estão associadas uma acção laxante e digestiva. Actua benéficamente na saúde e bem estar.



FARINHAS DE LEGUMINOSAS

INOVAÇÃO



FARINHAS DE LEGUMINOSAS



REF. FARLEG001
EMBALAGEM. 5KG

FARINHA DE TREMOÇO

Farinha de TREMOÇO apresenta propriedades nutricionais muito interessantes para a saúde, como sejam: elevada quantidade de proteína (três vezes superior à do leite de vaca) ácidos gordos insaturados ómega 3 e ómega 6, ferro, fósforo, potássio, fibras. Pode substituir 10% a 20% de outras farinhas da receita.



REF. FARLEG002
EMBALAGEM. 5KG

FARINHA DE GRÃO DE BICO

Farinha de GRÃO DE BICO contem um elevado teor em proteína e fibra, apresenta baixo teor em carboidratos e praticamente isento de açúcares e gorduras. É muito nutritiva rica em vitaminas, do grupo B (B1, B3, B6 e B9), vitamina A e é rica em ferro, cálcio, magnésio, selénio e ácidos gordos ómega 6.



REF. FARLEG003
EMBALAGEM. 5KG

FARINHA DE LENTILHA VERDE

Farinha de LENTILHA verde é uma alternativa ideal para pessoas com intolerância ao glúten, pois podem ser usados em substituição à farinha de trigo por apresentarem sabor e textura semelhantes, Melhora a absorção de nutrientes. Rico em proteínas e minerais, baixa caloria.



REF. FARLEG004
EMBALAGEM. 5KG

FARINHA DE FAVA

Farinha de FAVA, contem um elevado teor em proteína de origem vegetal, a fava é rica em amido, um tipo de hidrato de carbono complexo, que proporciona ao organismo níveis de energia estáveis por um período de tempo considerável. É também rica em ferro, vitaminas do complexo B, magnésio, potássio, zinco e fósforo.



REF. FARLEG005
EMBALAGEM. 5KG

FARINHA DE ERVILHA

Farinha de ERVILHA é uma excelente fonte de fibras, vitaminas e minerais. Ideal para uma alimentação saudável e equilibrada. Contém duas vezes mais proteínas do que os produtos feitos com farinha de trigo refinada e um teor de fibras ligeiramente superior.



FARINHAS EMBALADAS

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO



FARINHAS EMBALADAS



REF. MATAMI003
EMBALAGEM. 25KG

AMIDO DE MILHO

Trata-se de um hidrato extraído do grão de milho. De cozedura rápida e isento de sabor, é especialmente indicado para engrossar molhos, sopas e cremes ou bolos, tornando-os mais suaves e aveludados.



REF. MATAMI004
EMBALAGEM. 25KG

AMIDO DE TRIGO

Trata-se de um hidrato extraído do grão de trigo. De cozedura rápida e isento de sabor, é especialmente indicado para engrossar molhos, sopas e cremes ou bolos, tornando-os mais suaves e aveludados.



REF. ING029
EMBALAGEM. 5KG

FÉCULA DE BATATA

Trata-se de um hidrato extraído da batata. De cozedura rápida e isento de sabor, é especialmente indicado para engrossar molhos, sopas e cremes ou bolos, tornando-os mais suaves e aveludados.



REF. FARCEN0041
EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE MANDIOCA

Trata-se de um hidrato extraído da raiz de mandioca. De cozedura rápida com um sabor ligeiramente azedo, é especialmente indicado para engrossar molhos, sopas e cremes ou bolos.



REF. FARCEN0042
EMBALAGEM. 25KG

FARINHA DE SOJA (NÃO ENZIMÁTICA)

Trata-se de um hidrato extraído do feijão de soja. Pode substituir 25% da farinha de trigo nas receitas. A soja é um extraordinário alimento, muito completo nutricionalmente com um teor proteico muito elevado, entre os 30 e 40 %.



SEMENTES

INOVAÇÃO



REF. MATSEM005
EMBALAGEM. 25KG

SÉSAMO

Fonte de minerais como cálcio, fibras, vitaminas do complexo B, proteínas e gorduras poliinsaturadas. ácidos graxos essenciais (Omega3 e Omega6) Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



REF. MATSEM007
EMBALAGEM. 25KG

AVEIA

Fonte de fibras, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas e minerais, possui uma grande quantidade de fibras solúveis e insolúveis. Contribui para manter os níveis normais de colesterol no sangue, além de apresentar um efeito regulador benéfico do trânsito intestinal. Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



REF. MATSEM011
EMBALAGEM. 25KG

CHIA

Fonte de gorduras saudáveis ácidos graxos ômega 3 (ácido alfa-linolênico); proteínas, fibra, vitaminas e minerais, antioxidantes e cálcio. Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



SEMENTES



REF. PADSEM004
 EMBALAGEM. 5KG

GIRASSOL

Fonte de gordura predominantemente insaturada, vitaminas B1, B6, E e ácido fólico, minerais como magnésio, forforo e ferro. Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



REF. MATSEM004
 EMBALAGEM. 25KG

LINHAÇA

Fonte de vitaminas B1, B6, E e ácido fólico; minerais como magnésio, fosforo e ferro, rico em gorduras predominantemente insaturadas Omega 3, vitaminas C e E e antioxidantes, contem um alto teor de fibra solúvel. Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



REF. MATSEM009
 EMBALAGEM. 25KG

PAPOILA

Fonte de fibra, proteína, Omega 3, minerais como: calcio, ferro e manganês, é subejamente reconhecido pelos seus efeitos relaxantes. Recomenda-se a utilização para enriquecer pães e biscoitos.



REF. PADSEM007
 EMBALAGEM. 5KG

COCKTAIL SEMENTES

Mistura de sementes cuidadosamente selecionadas, contem para a decoração de pães sésamo, linho, aveia, milho miúdo e girassol.



REF. PADSEM029
 EMBALAGEM. 5KG

4 SEMENTES

Mistura de 4 sementes cuidadosamente selecionadas para decoração de pão. Contém sementes de sésamo, linhaça, girassol e flocos de centeio.

