



PERGUNTAS FREQUENTES

Qual é a diferença entre as farinhas 000 e 0000?

O Código Alimentar Argentino (CAA) tipifica farinhas por conteúdo mineral, tendo o conteúdo 000 mais alto que o 0000. Como os minerais do trigo estão concentrados na casca, 000 de farinha é mais escura, têm mais fibras e proteínas e têm mais cravos (picada) do que uma farinha de 0000.

Qual a diferença entre a farinha de fermento e a farinha levedura?

A levedura é um microrganismo que em uma massa hidratada é capaz de se alimentar do amido da farinha ou açúcares e gerar dióxido de carbono, o que torna as massas esponjosas (de pão, pizza, etc.). Durante esse processo, também produz álcool e aromas característicos do pão. Em vez disso, a farinha leudante tem substâncias chamados sais ou pós de fermento, que por uma reação química na presença de água e pelo efeito de calor do forno, libera dióxido de carbono também, mas sem gerar sabores especiais em geral, eles são assados (bolos, biscoitos, etc).

As preparações de leveduras requerem fermentação antes do forno enquanto preparações com fermento ir diretamente ao forno após o shake e é no forno onde eles liberam o gás.

As farinhas contêm sal?

Apenas a farinha de fermento.

Que tipo de farinha é a farinha de trigo integral?

É uma farinha que contém toda a contribuição nutricional da casca de grão de trigo (farelo), rico em fibras, vitaminas e minerais.

Você pode congelar os preparativos e por quanto hora?

Você pode congelar preparações cozidas, exceto algumas indicadas de outra forma em um produto específico. Em geral por 3 meses, você pode garantir bons resultados descongelar



PERGUNTAS FREQUENTES

Por que você não pode consumir os produtos após o vencimento?

Porque, embora o produto permaneça inofensivo, não há garantia de resultado satisfatório em termos de características organolépticas.

Você pode preparar pizza com a farinha de fermento?

Sim, sem esperar entre amassar e assar. Mas não haverá desenvolvimento de aromas típicos de fermentação.

Quais são os diferentes tipos de farinha recomendados?

A farinha 000 é recomendada para produtos de panificação, fermentado com fermento e vários usos.

A farinha 0000 é recomendada para pasteleria /panificação e macarrão.

A farinha de fermento é recomendada para uso em pasteleria /pasteleria.

Farinha integral é para todos os usos. Para os usos onde eu iria deixando é necessário adicionar fermento em pó.

Você pode congelar o pão?

Não é recomendado. É melhor cozinhar a pizza e o freezar já cozidos como uma pré-pizza.

Você pode preparar receitas doces com farinha com levedura?

Sim, respeitando os tempos de fermentação da receita, que eles são geralmente maiores do que os de receitas para pães e pizzas sem açúcar.

Os óleos têm a primeira prensagem a frio?

Somente azeite, já que esse processo marca uma diferença de qualidade no produto final.



PERGUNTAS FREQUENTES

Quais produtos da fábrica são adequados para celíacos?

Doces e salgados 9 biscoitos de arroz dourado são adequados para celíacos.

Como obter informações relacionadas a alergias?

Em cada etiqueta do produto, a presença de os diferentes alérgenos.

Quais são as diferenças entre massa e farinha de rosca?

A farinha de rosca vem de uma massa fermentada e cozida, enquanto a massa vem de uma massa não fermentada.

A farinha de rosca é heterogênea devido à diferença entre a crosta e a farinha de rosca, enquanto a massa apresenta aparência homogênea.

Quais são as diferenças entre o óleo de girassol e Óleo de girassol oleico alto?

Óleo de girassol com alto teor oléico contém uma porcentagem mais alta desse ácido graxo e que lhe confere maior estabilidade na culinária, permitindo um uso mais extenso.

Qual é o prazo de validade dos produtos?

Farinhas 000/0000 / Leudante: 8 meses

Farinhas com levedura / Integral: 6 meses

Pão ralado e massa: 6 meses

Pré-misturas: 8 meses (exceto Chipa / Pizza Purity

Pizza Gourmet / Intergal Pureza Gourmet: 6 meses; Pão de ló: 9 meses)

Óleos: 18 meses (exceto Olive: 24 meses)