

Agrária Farinhas **PORTFOLIO COMPILODO**



	Farinha Agrária — E1	Farinha Agrária — E2	Farinha Agrária — E3	Farinha Agrária — E4	Farinha Agrária — E5
INDICAÇÃO PRINCIPAL	Biscoitos Cream Cracker	Panificação e Panificação industrial	Pizzas	Massas	Pão francês congelado
APLICAÇÃO SECUNDÁRIA	Panificação, Panificação Industrial, Biscoitos Diversos e Confeitaria	Massas	Panificação, Panificação industrial e Biscoitos Cream Cracker	Panificação, Panificação Industrial e Pizzas	Ideal para pão francês congelado. Pães mais crocantes e com maior volume, com salto de forno e abertura da pestana bem definidos.
CARACTERÍSTICA	Versátil, pode ser usada em vários tipos de alimento, se adapta muito bem a vários processos.	Ideal para produção de pães laminados, bisnaguinhas, pão de hambúrguer, etc.	Versátil, pode ser usada em diferentes tipos de alimentos pois se adapta muito bem a vários processos. Ideal para fabricação de pães.	Farinha de coloração muito clara e baixo teor de cinzas. Perfeita para massas frescas e secas e de fermentação natural.	
VALIDADE	180 Dias	180 Dias	180 Dias	180 Dias	180 Dias
EMBALAGEM	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg

	Farinha Agrária — C3	Farinha Agrária — C2	Farinha Agrária — C1	Farinha Agrária — C6	Pré-mistura Agramix
INDICAÇÃO PRINCIPAL	Panificação industrial de alta performance	Panetones e Colombas	Biscoitos Cream Cracker, Confeitaria e Biscoitos diversos	Wafer e Biscoitos diversos	Pão francês
APLICAÇÃO SECUNDÁRIA	Panificação, Panetones e Colombas	Panificação industrial	Wafer	Biscoitos Cream Cracker	Um produto versátil que permite a fabricação de pães francês com fermentação de 2 a 15 horas, com ajuste de fermento e água. Pães mais crocantes, com maior volume, salto de forno e abertura de pestana bem definidos.
CARACTERÍSTICA	Farinha para massas resistentes à ação mecânica da panificação industrial.	Farinha para massas com grande extensibilidade de fermentação natural, longa fermentação.	Farinha de força intermediária, ideal para cream cracker e bolos. Mescla com trigo básico soft.	Baixa absorção de água e viscosidade. Ideal para wafers, waffles e batters.	
VALIDADE	180 Dias	180 Dias	180 Dias	180 Dias	90 Dias
EMBALAGEM	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg Big Bag Granel	25 kg

FARINHA PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL

Nutrição Infantil	Alimentos de especificações de segurança alimentar altamente restritas	Atende a parâmetros mais rigorosos do que a legislação para micotoxinas, resíduos de pesticidas e metais pesados. Rastreabilidade desde o campo. Trigo produzido por produtores certificados pelo Programa de Certificação Rural adotado pela Agrária (PAGR).	90 Dias	25 kg Big Bag Granel
-------------------	--	---	---------	----------------------

	Fibra de Trigo	Farinha Integral de trigo	Farinha Integral de Centeio	Farinha Integral de Cevada	Cereais Laminados
INDICAÇÃO PRINCIPAL	Receitas integrais e semi-integrais	Receitas integrais e semi-integrais	Receitas integrais e semi-integrais	Receitas integrais e semi-integrais	Receitas integrais e semi-integrais
APLICAÇÃO SECUNDÁRIA / CARACTERÍSTICA	Aumentar o teor de aminoácidos, fibras e antioxidantes.	Todas as farinhas integrais da Agrária são resultantes de moagens únicas de grão inteiro. Produzidas de acordo com as mais diversas especificações e granulometria (fina e grossa).	Para receitas integrais e semi-integrais ou produtos com a composição de centeio.	Para receitas integrais e semi-integrais ou produtos com a composição de cevada.	Para receitas integrais e semi-integrais e/ou multigrãos
VALIDADE	60 Dias	90 Dias	90 Dias	90 Dias	90 Dias
EMBALAGEM	25 kg	25 kg Big Bag	25 kg Big Bag	25 kg Big Bag	25 kg Big Bag



Tailor Made

SOLUÇÕES SOB MEDIDA, CONFORME A SUA NECESSIDADE DO CAMPO À INDÚSTRIA.

ENTENDA TUDO QUE PODE SER FEITO, A PARTIR DA ESPECIFICAÇÃO DOS NOSSOS CLIENTES ATÉ CHEGAR AO PRODUTO DESEJADO.

Tipo de padrão desejado e assertividade na recomendação de farinhas



Nossa equipe pode determinar qual produto atende melhor suas especificações e recomendar farinhas com melhor performance para seu processo produtivo.

Simulação de **características usuais ou incomuns** em nossa fábrica.



A partir da verificação de particularidades de um trigo específico desejado (mesmo importados), conseguimos realizar **trabalhos pontuais na origem das cultivares**, em nossa Fundação Agrária de Pesquisa Agropecuária (FAPA).



Realização de **testes do produto final em nossa academia** de panificação e laboratório de biscoitos.