



FARINHAS



ÍNDICE

1

FARINHAS

Farinha T65	3
Farinha T45	3
Farinha T150	3

2

FARINHAS

Farinhas T80	4
Farinha T130	4
Farinha T110	4

3

FARINHAS

Farinha T55 Especial	5
Farinha Sarraceno	5
Farinha Sêmola	5

4

FARINHAS

Farinha Panettone	6
Farinha Patissiere	6
Farinha T45 1kg	6

5

FARINHAS 1KG

Farinha T65 1kg	7
Farinha Integral 1kg	7
Farinha Sarraceno 1kg	7

6

PROCEDIMENTOS

Procedimentos de compra	8
-------------------------------	---



*Pedidos somente via e-mail,
favor informar endereço de e-mail

@francepanificacao

[11 98393-6491](tel:1198393-6491)

contato@francepanificacao.com.br



Escaneie o QR Code para
acessa-lo!

F A R I N H A S

FARINHA BAGATELLE T65

Resumo:

É adaptada a todos os tipos de pães e especialmente indicada para a "baguette" e derivados. Farinha obtida por moagem moderna de trigo procedente de culturas CRC.

Farinha produzida na França, com trigos 100% franceses.

Atributos, características e especificações :

- Farinha de trigo* (Procedentes das culturas CRC), glúten de trigo.
- Os ingredientes da composição acima que estão sublinhados e com o * fazem parte da lista dos 14 alérgenos com declaração obrigatória.
- Cor: Fundo de cor branco creme, sem grandes pintas.
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

11,00
Por KG

Umidade: <15,5%

Hagberg: >230 sec

Proteína: >11%

Alvéo W: 200>240

Cinzas: De 0,62 até 0,75% Alvéo P/L: De 0,6 até 0,8

FARINHA BAGATELLE T45

Resumo:

Produzida especialmente para "Viennoiserie", a farinha T45 é perfeitamente calibrada e adaptada a produtos como croissants, brioches, panettone, graças à qualidade de suas proteínas extraídas do coração do grão. Farinha elaborada a partir de trigos certificados, especificamente adaptada a fabricação de massas folhadas e massas "leves".

Trigo selecionado especialmente para realizar produtos de alta qualidade e quantidade de proteínas, elaborada com o coração da amêndoa do grão de trigo, absolutamente pura

Atributos, características e especificações :

- 100% farinha de trigo* (procedentes das culturas CRC).
- Os ingredientes da composição acima que estão sublinhados e com o * fazem parte da lista dos 14 alérgenos com declaração obrigatória.
- Cor: Fundo de cor branco creme, sem grandes pintas.
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

12,20
Por KG

Umidade: <15,5%

Hagberg: >230 sec

Proteína: >12%

Alvéo W: >420 - 450

Cinzas: De 0,39 até 0,54% Alvéo P/L: De 0,8 até 1

FARINHA T150 - INTEGRAL

Resumo:

Farinha de trigo de alta qualidade 100% integral, produzida sem aditivos e com seleção dos melhores grãos. Os trigos são provenientes de cultura sustentável e controlada. Trigo 100% origem França. É destinada principalmente a produção de pão integral.

Farinha pura reservada exclusivamente para a fabricação de pão integral "Brun de plaisir". Ela é obtida com uma mistura principalmente composta por farinha de trigo e de procedentes de trigo.

Atributos, características e especificações :

- Alergênicos: Farinha de trigo* (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo* (procedentes das culturas CRC*), glúten de trigo*, alfa-amilase
- Traças eventuais de gergelim, soja e pó de leite
- Cor: Fundo de cor "bise"
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

13,00
Por KG

F A R I N H A S



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA T80

Resumo:

Farinha de trigo semi-integral de alta qualidade, produzida sem aditivos e com seleção dos melhores grãos. Os trigos são provenientes de cultura sustentável e controlada. Trigo 100% origem França. É destinada principalmente a produção de pão rústico entre 280g e 2kg de massa. A farinha é rica em fibras e valores nutricionais por possuir mais fragmentos de trigo em sua composição. Excelente na produção de pães rústicos e autênticos.

Atributos, características e especificações :

- Alergênicos: Farinha de trigo* (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo* (procedentes das culturas CRC*), glúten de trigo*, alfa-amilase
- Cor: Marrom, ligeiramente cremosa com finas, médias pintas, semi-integral
- Odor/Sabor: Levain
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

13,50
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: >10,0%

Cinzas: De 1,2% até 1,5%

Hagberg: >150 sec



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA T130 - CENTEIO

Resumo:

Farinha de alta qualidade, sem aditivos, feita com os melhores grãos e trigos provenientes de cultura sustentável e controlada. O centeio é 100% originário da França e é conhecido por sua alta resistência ao frio e à seca. Essa farinha é adequada para fazer um pão denso com miolo castanho rústico rico em nutrientes, com baixo teor de glúten, contendo ferro, vitamina B e fontes de manganês, selênio e fósforo, como o pão de Campagne.

Farinha obtida por moagem moderna de trigo procedente das culturas CRC.

Farinha produzida na França, com trigos 100% franceses.

Atributos, características e especificações :

- Alergênicos: Farinha de trigo (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo (procedentes das culturas CRC), glúten de trigo*, alfa-amilase
- Cor: Fundo cinza com pintas
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

13,70
Por KG

Umidade: <15,5%

Cinzas: De 1,2% até 1,5%

Hagberg: >150 sec



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA T110 - ESPELTA

Resumo:

Um tipo de trigo rústico com baixo teor de glúten, rico em vitaminas B, ferro e cobre. A casca da espelta protege-a de poluentes e insetos, e é recomendada para pessoas que desejam reduzir o consumo de glúten. A farinha de espelta pode ser usada para fazer pães nutritivos, como a baguete de espelta.

O Espelta é um trigo rústico que tem um teor de glúten mais fraco que uma farinha de trigo. É aconselhado para as pessoas que querem diminuir o consumo de glúten.

Atributos, características e especificações :

- Farinha de espelta, glúten de trigo.
- Alergênicos: Farinha de trigo (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo (procedentes das culturas CRC), glúten de trigo, alfa-amilase.
- Cor: Fundo de cor branco creme, com pintas
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

21,00
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteínas: >10,0%

Cinzas: Entre 1 até 1,20%

F A R I N H A S



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA T55 ESPECIAL

Resumo:

Tem uma seleção de trigos com as características de força para pães de longa fermentação como: Pain Au Levain, Sourdough e derivados. Ela também tem uma um equilíbrio de força e extensibilidade para fazer a massa folheada (Mil Folhas, Palmier etc.) Por meio de uma mistura sutil de trigo de força rigorosamente selecionado, desenvolvemos uma farinha balanceada que permite obter uma consistência melhor. Com menos oxidação que a farinha T65, sua folhagem ganha em conservação. Farinha obtida por moagem moderna de trigo procedente de culturas CRC.

Atributos, características e especificações :

- Cor: Fundo de cor branco creme, sem grandes pintas.
- Odor/Sabor: Levain
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

11,00
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: >13%

Cinzas: De 0,62 até 0,75%

Hagberg: >220 sec

Alvéo W: 300>350

Alvéo P/L: De 0,7 até 1,5



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA SARRACENO

Resumo:

O trigo-sarraceno é apenas comumente chamado de cereal, mas é a semente de uma flor. Especifica para desenvolver pão de caráter rústico, como é de tradição no interior da França. É fonte de minerais, aminoácidos, vitamina P e magnésio. É uma farinha considerada energizante e nutritiva, não contém glúten (exemplo de uso: Pão de Sarraceno, Galette, panqueca salgada).

Farinha obtida por moagem moderna de grãos de sarraceno, chamada também “trigo preto”, Farinha não corrigida que não possui aditivos químicos 100% francês.

Atributos, características e especificações :

- Cor: Fundo cinza com pintas
- Odor/Sabor: Específicos do sarraceno/cereal
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

23,50
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: >8%

Cinzas: De 1,5% a 2%



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

FARINHA SÊMOLA

Resumo:

É uma farinha de trigo puro, ideal para ser incorporada à massa de pizza, resultando em “crocância”. Pode ser utilizada na massa de macarons substituindo a farinha de trigo e realçando a cor e a textura. É uma farinha rica em ferro, potássio, magnésio e zinco.

Atributos, características e especificações :

- Farinha de espelta, glúten de trigo.
- Alergênicos: Farinha de trigo (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo (procedentes das culturas CRC), glúten de trigo, alfa-amilase.
- Cor: Fundo cinza com pintas
- Odor/Sabor: Específicos de cereal/suave.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

15,50
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: >8%

Cinzas: De 1,5% a 2%

F A R I N H A S

FARINHA PANETTONE



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

Resumo:

Farinha de trigo de alta performance, desenvolvida especialmente para panificação doce, com ênfase na produção de panetones, colombas e outras massas fermentadas com elevado teor de gordura e açúcar. Proporciona excelente desenvolvimento da estrutura da massa e volume final otimizado, com força panificável adaptada às longas fermentações.
100% farinha de trigo (procedente de trigo cultivado sob o selo CRC – Cultura Sustentável Controlada).

Atributos, características e especificações :

- Cor: Branca, com tonalidade creme suave e ausência de partículas escuras visíveis.
- Odor/Sabor: Característico de cereais, limpo e suave, sem odores estranhos.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.
- Alérgenos: Contém trigo (glúten). Pode conter traços de outros cereais que contenham glúten.

11,00
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: >14,5%

Cinzas: De 0,39% a 0,50%

Hagberg: >250 sec

Alvéo W: > 450-500

Alvéo P/L: De 0,7

FARINHA PATISSIERE



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

Resumo:

Farinha de trigo tipo T55 desenvolvida a partir de trigos franceses certificados, ideal para preparações de panificação e confeitaria que exigem leveza, estrutura e performance técnica controlada. Produto elaborado com trigo puro, proveniente de agricultura sustentável sob o selo CRC.

Atributos, características e especificações :

- Cor: Branco- creme homogêneo.
- Odor/Sabor: Odor característico de cereais; sabor neutro, típico do trigo.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.
- Alérgenos: Contém trigo (cereal que contém glúten). Pode conter traços de outros cereais com glúten.

14,00
Por KG

Umidade: <15,5%

Proteína: 11,5% a 12%

Cinzas: 0,55%

Hagberg: >313sec

Alvéo W: 250 a 300

Alvéo P/L: 0,7

FARINHA BAGATELLE T45 1KG



Data limite de uso: 9 meses após
Data de fabricação

Resumo:

Farinha especial para "Viennoiserie". A farinha T45 é perfeitamente calibrada e adaptada a produtos como croissants, brioques, panettone, graças à qualidade de suas proteínas extraídas do coração da semente do grão de trigo francês!

Atributos, características e especificações :

- Alérgenos: Os ingredientes da composição acima que estão sublinhados e com o * fazem parte da lista dos 14 alérgenos com declaração obrigatória.
- Cor: Fundo de cor branco creme, sem grandes pintas.
- Odor/Sabor: Levain
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

13,50
Por KG

135,00
Fardo de 10kg

F A R I N H A S

FARINHA BAGATELLE T65 1KG



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

Resumo:

É adaptada a todos os tipos de pães e especialmente indicada para a "baguette" e derivados. Farinha obtida por moagem moderna de trigo procedente de culturas CRC.

Farinha produzida na França, com trigos 100% franceses.

Atributos, características e especificações :

- Farinha de trigo* (Procedentes das culturas CRC), glúten de trigo.
- Os ingredientes da composição acima que estão sublinhados e com o * fazem parte da lista dos 14 alérgenos com declaração obrigatória.
- Cor: Fundo de cor branco creme, sem grandes pintas.
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

11,50
Por KG

115,00
Fardo de 10kg

Umidade: <15,5%

Hagberg: >230 sec

Proteína: >11%

Alvéo W: 200>240

Cinzas: De 0,62 até 0,75% Alvéo P/L: De 0,6 até 0,8

FARINHA INTEGRAL T150 1KG



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

Resumo:

Farinha de trigo de alta qualidade 100% integral, produzida sem aditivos e com seleção dos melhores grãos. Os trigos são provenientes de cultura sustentável e controlada. Trigo 100% origem França. É destinada principalmente a produção de pão integral.

Farinha pura reservada exclusivamente para a fabricação de pão integral "Brun de plaisir". Ela é obtida com uma mistura principalmente composta por farinha de trigo e de procedentes de trigo.

Atributos, características e especificações :

- Alergénos: Farinha de trigo* (procedentes das culturas CRC), farelos de trigo* (procedentes das culturas CRC*), glúten de trigo*, alfa-amilase
- Traças eventuais de gergelim, soja e pó de leite
- Cor: Fundo de cor "bise"
- Odor/Sabor: Específico de cereais.
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

14,00
Por KG

140,00
Fardo de 10kg



Data limite de uso: 9 meses após

Data de fabricação

FARINHA SARRAT150 1KG

Resumo:

O trigo-sarraceno é apenas comumente chamado de cereal, mas é a semente de uma flor. Especifica para desenvolver pão de caráter rústico, como é de tradição no interior da França. É fonte de minerais, aminoácidos, vitamina P e magnésio. É uma farinha considerada energizante e nutritiva, não contém glúten (exemplo de uso: Pão de Sarraceno, Galette, panqueca salgada).

Farinha obtida por moagem moderna de grãos de sarraceno, chamada também "trigo preto", Farinha não corrigida que não possui aditivos químicos 100% francês.

Atributos, características e especificações :

- Cor: Fundo cinza com pintas
- Odor/Sabor: Específicos do sarraceno/cereal
- Conservar longe do calor (25°C máximo) e da umidade, na sua embalagem de origem.

23,50
Por KG

235,00
Fardo de 10kg

PEDIDO MÍNIMO

1 Saca de 25kg ou 1 Caixa com 10 Unidades de 1kg (Fardo de 10kg)

*Sendo esta última opção válida somente para T45/T55 de 1kg



Valor de Frete é calculado de acordo com peso x volume x cubagem x e valor de NF:

Cif - Incluso na NF (contratação pela France Panificação);

Fob - Por conta do cliente (informar nome e telefone para agendamento de coletas);

Retira - Cliente pode retirar a carga diretamente em nosso armazém, que fica localizado em Guarulhos SP.

*Horário para retirada: 13:30 ~ 17:00



Para 1º compra pagamento a vista antecipado.

A partir da 2º compra, não havendo restrições ou pendências financeiras concedemos o prazo de 15 dias no boleto bancário

CONHEÇA TODOS OS NOSSOS PRODUTOS!



*Pedidos somente via e-mail,
favor informar endereço de e-mail

@francepanificacao

11 98393-6491

contato@francepanificacao.com.br