

Continue













## Farinha de trigo fina com fermento

• Ideal para todas as receitas. • Fácil manuseio. • Alto rendimento.Receba novidades e ofertas da Finna em seu e-mail e Whatsapp
Voltar ao Topo
INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocálcico). ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Recomendação de uso: Ideal para o preparo de bolos, tortas, panquecas, omeletes e outros. Como guardar o produto: Manter em local seco, fresco e arejado. Não pode ser molhado no manuseio, transporte ou armazenagem. Depois de aberta a embalagem, manter o produto em um recipiente bem fechado e consumir, preferencialmente, em até 30 dias.
Validade: 150 dias.
Porções por embalagem: 20 Porção de 50 g (1/2 xícara de chá)
100 g 50 g % VD\*
Valor energético (kcal) 334 167 8
Carboidratos (g) 68 34 11
Açúcares totais (g) 0 0 0
Açúcares adicionados (g) 0 0 0
Proteínas (g) 10 5 10
Gorduras totais (g) 2,4 1,2 2
Gorduras saturadas (g) 0,4 0,2 1
Gorduras trans (g) 0 0 0
Fibras alimentares (g) 3 1,5 6
Sódio (mg) 518 259 13
Ferro (mg) 4,2 2,1 15
Ácido fólico (mcg) 150 75 19
\*Percentual de valores diários fornecido pela porção.
A qualidade que só Finna tem com um toque de fermento. Ideal para deixar mais gostosas aquelas receitas que com um pouquinho de fermento ficam ainda mais especiais.Receba novidades e ofertas da Finna em seu e-mail e Whatsapp
Voltar ao Topo
Skip to main content
Skip to footer content
Código postal adicionado com sucesso
Lamentamos que o seu pedido não tenha sido realizado. Isto aconteceu provavelmente devido a um grande volume de pedidos ou a erros temporários de ligação. Aguarde alguns minutos e reenvie o seu pedido. Não processaremos o seu pagamento até que faça o seu pedido com sucesso. Se tiver mais dúvidas, entre em contacto connosco.
11001 3.4 out of 5
Customer Rating
Adicionar Adicionar notas
Farinha auto-levedante para usos culinários. Conservação
Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Produto em avaliação
Farinha Auto-Levedante de Trigo para usos culinários
Não obstante desenvolvermos esforços para assegurar que a informação prestada neste site permanece actualizada, não é possível excluir a possibilidade de surgirem divergências entre a informação que consta da rotulagem dos produtos encomendados e entregues, em resultado de eventuais alterações efectuadas pelos respectivos fabricantes/fornecedores, pelo que recomendamos que consulte a rotulagem dos produtos adquiridos antes da sua utilização ou consumo. As características de determinados produtos anunciados no site (por exemplo, origem, variedade ou outras informações) poderão variar consoante a loja Pingo Doce onde os produtos são recolhidos, bem como da sua disponibilidade nessa loja. Caso pretenda confirmar ou obter informações adicionais acerca das características de qualquer produto contacte previamente a loja selecionada. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. As imagens de produto constantes do presente site são meramente ilustrativas, podendo não corresponder aos produtos efetivamente entregues. Largo de Sto. António 6005-015
Alcains Broinhas de batata-doce 180 min
Média Hoje eu vou te contar se tem como saber se a farinha de trigo tem fermento ou não e também vou te passar algumas dicas legais que vão te ajudar bastante. Esse é um ingrediente essencial em diversas receitas, desde pães e bolos até massas de biscoitos. Em algumas ocasiões, pode ser necessário usar farinha de trigo com fermento, especialmente em preparações que necessitam de um processo de fermentação. Neste texto, vamos explorar como você pode descobrir se a farinha de trigo tem fermento, além de outras informações importantes. Confira!
Descubra se a farinha de trigo tem fermento
A farinha de trigo com fermento é uma versão especial da farinha comum, pois já possui o fermento químico incorporado. Isso significa que ela já contém a quantidade adequada desse ingrediente que ajuda as massas a crescerem, mas como descobrir se a farinha de trigo tem fermento? Aqui estão algumas maneiras de identificar:
Verifique o rótulo: Ao comprar farinha de trigo, é importante ler o rótulo atentamente. A embalagem deve informar se a farinha contém fermento ou se é uma farinha comum. Caso esteja indicado que a farinha tem fermento, não é necessário adicionar fermento extra à receita.
Observação da textura: A farinha de trigo com fermento costuma ter uma textura mais fina e sedosa em comparação com a farinha comum. Ao tocar e manipular a farinha, você pode notar essa diferença. No entanto, essa técnica não é infalível, pois a textura pode variar entre diferentes marcas e tipos de farinha.
Pode adicionar mais fermento na farinha de trigo?
Se você estiver utilizando farinha de trigo comum e a receita exigir uma quantidade grand de fermento, a resposta é sim, você pode adicionar mais fermento à farinha de trigo, mas saiba que o resultado pode ser inesperado. Para evitar surpresas, é importante seguir as instruções da receita em relação à quantidade de fermento necessária. Adicionar fermento extra pode ajudar a garantir que a massa cresça adequadamente e obtenha a textura desejada, mas também pode fazer sua receita crescer além do esperado. Observe os riscos e veja se vale a pena. Quais são os tipos de fermento?
Existem diferentes tipos de fermentos disponíveis no mercado. Os três tipos mais comuns são:
1. Fermento biológico fresco
Esse fermento é vendido em forma de blocos ou cubos que geralmente precisam ficar refrigerado. Para ativar esse fermento você vai precisar misturar ele com água morna e açúcar, formando uma espuma. É amplamente utilizado em receitas de pães e massas que requerem longos períodos de fermentação.
2. Fermento biológico seco
É vendido em pacotes individuais ou em potes. É uma forma desidratada do fermento biológico fresco. Geralmente, é ativado quando misturado com líquido morno. Esse tipo de fermento é conveniente e tem uma longa vida útil, sendo amplamente utilizado em pães, massas e bolos.
3. Fermento químico
É um fermento de ação imediata que contém bicarbonato de sódio e um ácido, geralmente o ácido tartárico. Ele não precisa ser ativado e é usado principalmente em receitas que não precisam de fermentação prolongada, como bolos, biscoitos e panquecas.
Como descobrir se o fermento está bom?
Para obter um resultado perfeito em suas receitas, é essencial usar um fermento que esteja bom. Aqui estão algumas maneiras de verificar se o fermento está em boas condições:
Verifique a validade: Verifique a data de validade do fermento. Se estiver vencido, é melhor descartá-lo e adquirir um novo. O fermento com validade adequada tem maior probabilidade de ativar corretamente e fazer a massa crescer.
Ative o fermento: Se você estiver usando fermento biológico fresco ou seco e tiver dúvidas sobre sua eficácia, é possível fazer um teste de ativação. Misture uma pequena quantidade de fermento com água morna e açúcar. Se o fermento estiver bom, ele irá formar uma espuma ou bolhas após alguns minutos. Observe o crescimento da massa.
Ao preparar uma receita, observe se a massa está crescendo adequadamente durante o período de fermentação. Se a massa não crescer significativamente, isso pode indicar que o fermento não está funcionando corretamente. É importante ressaltar que, mesmo se você seguir todas as dicas e técnicas corretamente, o resultado final pode variar dependendo de outros fatores, como a temperatura ambiente, a qualidade dos ingredientes e a técnica de preparo.
Leia também:
O que pode substituir o fermento no bolinho de chuva?
Teste essas dicas aí na sua casa!
Agora que você já tem como saber se a farinha de trigo tem fermento ou não, não perca mais tempo. Aproveite essas dicas para aproveitar esse ingrediente e fazer a sua receita preferida. Ah, por acaso você conhece alguma outra forma de descobrir se essa farinha tem fermento? Se sim, deixa aqui nos comentários que eu vou adorar saber!
Obrigada pela sua companhia até aqui. Eu realmente espero que você tenha encontrado todas as respostas para as suas perguntas e que esse artigo tenha te inspirado um pouco mais. Boa sorte e até a próxima!
Skip to main content
Skip to footer content
Código postal adicionado com sucesso
Lamentamos que o seu pedido não tenha sido realizado. Isto aconteceu provavelmente devido a um grande volume de pedidos ou a erros temporários de ligação. Aguarde alguns minutos e reenvie o seu pedido. Não processaremos o seu pagamento até que faça o seu pedido com sucesso. Se tiver mais dúvidas, entre em contacto connosco.
650224 4.8 out of 5
Customer Rating
Adicionar Adicionar notas
A nossa Farinha de Trigo Pingo Doce com fermento, muito branca e super fina, é de origem nacional, produzida com um know-how de mais de 100 anos e com uma imensa tradição de qualidade. Perfeita para os seus bolos, deixando os ainda mais saborosos!
Peso Líquido
Escorrido na Conservação
Conservar em local fresco e seco. Manter ao abrigo da luz. Conservação após abertura
Conservar em local fresco e seco. Manter ao abrigo da luz. Manter o Saco bem fechado entre utilizações.
Modo de utilização/instruções de preparação
De acordo com receita Ideal para Doçaria
Produto em avaliação
Consumo Responsável
N/A
Separação de Embalagens
Retire os restos de produto. Coloque no ecoponto azul.
Selos
Farinha autolevedante de trigo para usos culinários
Não obstante desenvolvermos esforços para assegurar que a informação prestada neste site permanece actualizada, não é possível excluir a possibilidade de surgirem divergências entre a informação que consta da rotulagem dos produtos encomendados e entregues, em resultado de eventuais alterações efectuadas pelos respectivos fabricantes/fornecedores, pelo que recomendamos que consulte a rotulagem dos produtos adquiridos antes da sua utilização ou consumo. As características de determinados produtos anunciados no site (por exemplo, origem, variedade ou outras informações) poderão variar consoante a loja Pingo Doce onde os produtos são recolhidos, bem como da sua disponibilidade nessa loja. Caso pretenda confirmar ou obter informações adicionais acerca das características de qualquer produto contacte previamente a loja selecionada. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. As imagens de produto constantes do presente site são meramente ilustrativas, podendo não corresponder aos produtos efetivamente entregues. Rua Actor António Silva 7, 1649-033, Luminar, Lisboa
Passe o mouse em cima da imagem para ampliá-la
A farinha de trigo é um ingrediente fundamental em inúmeras receitas culinárias, desde pães crocantes até bolos macios e massas delicadas. No entanto, dentro das opções disponíveis no mercado, é importante prestar atenção aos diferentes usos quando se trata de farinha de trigo com fermento ou farinha de trigo sem fermento. Esses dois tipos de farinha têm características distintas que afetam diretamente o resultado final da sua criação na cozinha. Nós, do Moinho Globo, criadores das marcas Família Venturelli e Cozinha Globo, trouxemos algumas dicas para te ajudar a entender a diferença entre farinha de trigo com fermento e sem fermento, te orientando a fazer escolhas conscientes em suas receitas.
Farinha de trigo com fermento
A farinha de trigo com fermento é uma mistura de farinha de trigo com fermento químico adicionado. O fermento químico é uma combinação de bicarbonato de sódio e um ácido, como o cremor tártaro. Quando combinados com líquidos e calor, esses ingredientes reagem, criando bolhas de dióxido de carbono que fazem a massa crescer. Confira alguns possíveis usos da farinha de trigo com fermento:
Fermentação rápida: a farinha de trigo com fermento é ideal para receitas que não requerem longos períodos de fermentação, como muffins, panquecas, waffles e bolos.
Levedura instantânea: é uma opção conveniente para pães rápidos que não exigem o uso de fermento biológico, como pães de soda ou pães de banana.
Vantagens e desvantagens da farinha de trigo com fermento
As vantagens dos usos da farinha de trigo com fermento são a praticidade e facilidade, mas também é preciso se atentar às desvantagens. São elas:
limitação de receitas, já que muitas não envolvem fermento químico;
imprecisão da medida, fazendo com que você não tenha o controle total da quantidade de fermento que será incluído na receita (se você fizer um bolo em uma fôrma pequena, por exemplo, pode ser que ele cresça mais do que o desejado); e
armazenamento inadequado, já que o fermento é muito sensível às mudanças de temperatura e condições de armazenamento.
Farinha de trigo sem fermento
A farinha de trigo sem fermento, por outro lado, é uma farinha pura, sem aditivos de fermentação química. Isso significa que ela não tem agentes levedantes incorporados e, portanto, precisa da adição de fermento para o crescimento da massa. Confira alguns possíveis usos da farinha de trigo sem fermento:
Pães fermentados: é a escolha preferida para pães que requerem fermentação natural, como pães de fermentação longa, como a baguete francesa, ciabatta e pão de massa madre.
Receitas variadas: pode ser usada em uma variedade de receitas, desde bolos e biscoitos até molhos e massas, proporcionando ao cozinheiro controle total sobre o processo de fermentação.
Vantagens e desvantagens da farinha de trigo sem fermento
A farinha de trigo sem fermento tem muito mais vantagens do que desvantagens. A única desvantagem é ser menos prática em relação à farinha de trigo com fermento. Porém, as vantagens são muito maiores:
precisão de medida – essencial em incontáveis receitas, e crucial na panificação artesanal ou em preparos que exigem fermento biológico específico;
versatilidade de uso;
pureza do produto; e
tempo de ação ideal, pois ele só começa a agir dentro do forno (e não logo no preparo).
Quer saber se um Sistema ERP é a solução certa para sua empresa? Entenda como ele pode revolucionar sua gestão empresarial!
Afinal, qual devo usar?
Agora que você já sabe as diferenças entre farinha de trigo com fermento e sem fermento, chegou a hora de fazer sua escolha. Nós, do Moinho Globo, indicamos o uso de farinha sem fermento. O ideal é usar sempre farinha de trigo pura e adicionar o fermento separadamente no final do preparo, garantindo todas as vantagens que citamos sobre essa opção. O fermento deve ser o último ingrediente a ser batido, depois o preparo deve ir direto ao forno para que o fermento não comece a agir antes da hora. Pensando em oferecer máxima qualidade para suas receitas, nossas farinhas de trigo são livres de fermento químico, tanto da Família Venturelli como da Cozinha Globo. Na linha de produtos Globo, temos, inclusive, um fermento em pó químico para que você adicione separadamente em suas receitas, mantendo a qualidade e o sabor de cada uma. Já na linha de produtos Família Venturelli, disponibilizamos o fermento biológico seco instantâneo para suas massas que precisam crescer e informamos em nosso site todos os cuidados de armazenamento. Garantir produtos de qualidade de empresas 100% comprometidas com seus consumidores faz toda a diferença. Te convidamos a testar nossas marcas e comprovar você mesmo!
min. porções min. porções min. porções min. porções