

A Farinha integral de Seis Grãos é o mais novo sabor da arte Pedra Mó. Juntos, o trigo, a aveia, o centeio, a cevada, a linhaça e a quinua compõem o mais refinado paladar e oferecem ao admirador da culinária integral, uma alimentação saudável e o sabor que só produtos elaborados em moinhos de pedra podem proporcionar. Mantidas as características integrais da moagem em moinhos de pedra, a Farinha integral de Seis Grãos Pedra Mó, preserva o farelo e o gérmen, obtendo no final uma farinha em que nutrientes e fibras despertam os aromas da natureza.

Farinha integral de Seis Grãos (trigo, a aveia, o centeio, a cevada, a linhaça e a quinua) - 5kg

Unid. de venda	Código de barra unidade	Validade (dias)	Medidas da caixa de transporte (mm)
pct	789.6225.90124-5	60	220 x 110 x 420 mm

BISCOITO SEIS GRÃOS

(trigo, centeio, cevada, aveia, linhaça e quinua)

Ingredientes

2 xícaras (200g) de Farinha integral de Seis Grãos Pedra Mó, 4 colheres de sopa (60g) de açúcar mascavo, 2 colheres de sopa (60g) de margarina, ½ xícara (100ml) de leite, 1 ½ colheres (30g) de amido de milho, ½ colher de sopa (10g) fermento em pó, 1 pitada de sal, 30g de uvas passas.

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes, fazer em formatos de bolachas. Asse em forno de 180 a 200° de 15 a 20 minutos.



**MOINHOS
VERA CRUZ**

Juiz de Fora (32) 3221-3699
Santa Luzia (31) 3641-6166
Uberlândia (34) 3211-2050
Varginha (35) 3214-2157
Petrópolis (24) 2233-2225
Rio de Janeiro (21) 2221-8106

www.moinhosveracruz.com.br