



(35) 3623-4999 Maria Clarice Vilas Boas Ribeiro E Cia.Ltda.

Rua Geraldino Campista, 458 – Santo Antônio – Itajubá – MG

Fax :35 3623 4999 *** e-mail: grupopaoemelp@hotmail.com

Insc. Est.: 324658499.0085 CNPJ: 38.695.557/0001-67

À

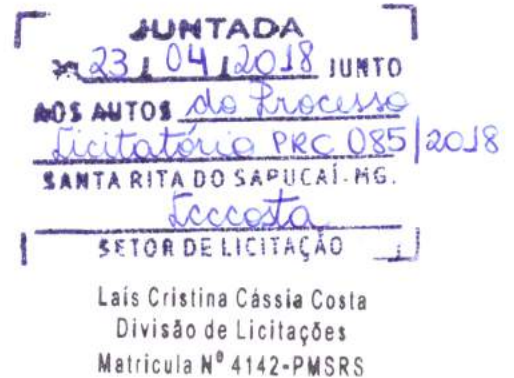
Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí

Rua Coronel Joaquim Neto, 333

Centro

Santa Rita de Sapucaí – MG

Att: Sr. Pregoeiro: Maria de Lourdes Borsato da Cunha



Ref.: Contra- recurso Administrativo

Proc. Licitatório: Nº. 085/2018

Pregão Presencial Nº. 025/2018

A empresa MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA, inscrita no CNPJ: 38.695.557/0001-67, com sede à Rua Geraldino Campista, nº 458, Bairro Santo Antônio, CEP: 37503-130; em Itajubá – MG, através de seu representante legal Sr. Mauro Lúcio Ribeiro Júnior, CPF: 012.695.166-71; na qualidade de licitante do certame descrito, vem por meio deste, apresentar contra- recurso administrativo à empresa Sidnei Chagas Cintra EPP , a que se refere:



(35) 3623-4999 Maria Clarice Vilas Boas Ribeiro E Cia.Ltda.

Rua Geraldino Campista, 458 – Santo Antônio – Itajubá – MG

Fax :35 3623 4999 *** e-mail: grupopaoemelp@hotmail.com

Insc. Est.: 324658499.0085 CNPJ: 38.695.557/0001-67

Dos fatos:

No dia e hora determinados pelo edital, foi realizado o pregão presencial N° 025/2018, para aquisição de produtos alimentícios, “ insumos” para produção de pães. Sendo assim nossa empresa se sagrou vencedora do certame, oferecendo a proposta mais vantajosa para o município. A empresa recorrente se opôs quanto à aprovação da amostra, pois em seu entendimento a marca ofertada não consta em sua embalagem o termo “ ESPECIAL”, e, em seu recurso ela cita inclusive exemplos de outros processos.

Da justificativa:

A licitação é um procedimento administrativo, ou seja, uma série de atos sucessivos e coordenados, voltada, de um lado, a atender ao interesse público e, de outro, a garantir a legalidade, de modo que os licitantes possam disputar entre si, a participação em contratações, que as pessoas jurídicas de direito público entendam realizar com os particulares.

Convém mencionar também o Princípio da razoabilidade administrativa ou proporcionalidade, como denominam alguns autores. A este respeito temos nas palavras de Marçal Justem Filho:

“O princípio da proporcionalidade restringe o exercício das competências públicas, proibindo o excesso. A medida do limite é a salvaguarda dos interesses públicos e privados em jogo. Incube ao estado adotar a medida menos danosa

possível, através da compatibilização entre os interesses sacrificados e aqueles que se pretende proteger. Os princípios da proporcionalidade e razoabilidade acarretam a impossibilidade de impor consequências de severidade incompatível com a irrelevância de defeitos.” (In: Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 5ª edição - São Paulo - Dialética, 1998.) (grifo nosso)

A referida empresa usa exemplos de processos anteriores, porém seus fundamentos são superficiais, uma vez, que a especificação quanto ao objeto são diferentes, no presente exemplo citado ; ficou claro que até nossa empresa foi desclassificada na amostra e nós, entendendo a análise das pessoas competentes, não manifestamos intensão de recurso.

Outro exemplo citado, é justamente o processo anterior N° 059/2017, este com o mesmo objeto, em que uma concorrente interpôs recurso, e este foi aceito pelo erário, porém naquela ocasião o produto não atendia os níveis mínimos de cinzas exigido no edital, fazendo com que o erário desclassificasse nossa empresa, com toda lisura que se cabe.

O que se vê no presente recurso, é apenas uma manobra por parte desta empresa em atrasar o processo, uma vez, que a mesma não cumpriu o item 5.1 do edital que diz:

“No termo de referência deste edital (anexo IV) há exigência de apresentação de AMOSTRAS . As empresas participantes do processo licitatório deverão apresentá- las NO MOMENTO do certame, conforme estabelecido no item 7.4 e seus respectivos itens, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO do item.”

Ora, depois do exposto, fica a pergunta: Qual seria o verdadeiro intuito do presente recurso, uma vez, que a empresa em questão não seria de fato a vencedora, já que pela exigência feita no edital, ela estaria automaticamente desclassificada do item?



(35) 3623-4999 Maria Clarice Vilas Boas Ribeiro E Cia. Ltda.

Rua Geraldino Campista, 458 – Santo Antônio – Itajubá – MG

Fax: 35 3623 4999 *** e-mail: grupopaoemelp@hotmail.com

Insc. Est.: 324658499.0085 CNPJ: 38.695.557/0001-67

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a classificação de farinha de trigo, se dá por meio de limites de tolerância para alguns itens, como: Teor de cinzas, teor de proteínas e umidade. Segue anexo a Instrução Normativa, do referido ministério e o laudo de análise da referida amostra apresentada, para a apreciação do erário, confirmando que os níveis de classificação estão de acordo com a exigência dos órgãos competentes. Segue também anexo, documento que retrata a questão de “Farinha Especial” onde cita com bastante clareza que o termo ESPECIAL, refere-se apenas a uma nomenclatura e que o termo técnico, é TIPO 1.

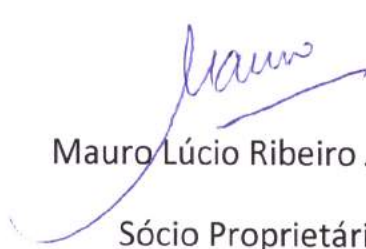
Com isso a empresa MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA , declara que cumpriu com todas as exigências deste edital, apresentando todas as documentações exigidas, bem como todas as declarações e certidões dentro de suas respectivas validades, considerada assim habilitada. Também apresentou amostra do item vencedor, no ato convocatório, amostra esta APROVADA e retida pela equipe de apoio. Além de ter ofertado a melhor proposta para o erário.

Da solicitação:

Diante disto, encontra-se improcedente os argumentos elencados pela empresa concorrente. Esperamos que o recurso apresentado pela empresa, Sidnei Chagas Cintra EPP, seja indeferido e mantido aprovação do item em questão; da empresa Maria Clarice Vilas Boas Ribeiro e Cia Ltda.

Respeitosamente.

Itajubá 20 de Abril de 2018



Mauro Lúcio Ribeiro Júnior

Sócio Proprietário



Instrução Normativa 8/2005

03/06/2005

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.**GABINETE DO MINISTRO****INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DE JUNHO DE 2005.**

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei no 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto no 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo no 21000.012996/2004-16, resolve:

Art. 1º. Aprovar o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO, conforme o anexo desta Instrução Normativa.

Art. 2º. Este Regulamento Técnico será aplicável à Farinha de Trigo orgânica ou não orgânica e à que for proveniente de trigo geneticamente modificado, quando for o caso.

Parágrafo único. Para ser classificada, a Farinha de Trigo orgânica e a que for proveniente de trigo geneticamente modificado deverão cumprir, previamente, todos os trâmites necessários à sua identificação, atestando-a como tal.

Art. 3º. O presente Regulamento se aplicará ao controle de qualidade da Farinha de Trigo destinada à comercialização interna e à importação.

Parágrafo único. Este Regulamento também será aplicado à Farinha de Trigo destinada à exportação, quando solicitado pelo interessado.

Art. 4º. Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, responsável pelo controle de qualidade de produtos de origem vegetal, resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização do presente Regulamento.

Art. 5º. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 30 (trinta) dias após a sua publicação.

LUÍS CARLOS GUEDES PINTO**ANEXO****REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO**

1. Objetivo: este Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da Farinha de Trigo.

2. Conceitos:

2.1. Farinha de Trigo: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

2.1.1. O presente Regulamento não se aplica às Farinhas elaboradas com grãos de trigo da espécie *Triticum durum* Desf.

2.2. Farinha de Trigo Integral: produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e

outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

2.3. Farinha de Trigo adicionada de outros vegetais: produto elaborado à base de farinha de trigo adicionado de outros produtos vegetais.

2.4. Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana: produto que pode conter ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, apropriados para a produção de pães, bolos, tortas, massas, empadas, quitutes, pizzas ou outros produtos típicos de confeitaria, que com adição de água ou fermento ou ovos ou gordura ou outros ingredientes, e preparado segundo as instruções presentes na embalagem, deve produzir o produto típico designado na rotulagem, sem a necessidade de adição de outros aditivos alimentares.

2.5. Ingrediente: toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Aditivos Alimentares: substâncias autorizadas pelo Ministério da Saúde que são adicionadas à Farinha de Trigo e que têm por objetivo ajustar e padronizar a qualidade funcional da farinha para determinado fim ou, ainda, para melhorar as características do produto final.

2.7. Coadjuvante de Tecnologia: toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica, durante o tratamento ou elaboração, devendo ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.

2.8. Teor de Cinzas: percentual de matéria mineral presente no produto.

2.9. Granulometria: distribuição dimensional das partículas do produto.

2.10. Teor de Proteína: percentual de proteína contida no produto.

2.11. Acidez Graxa: acidez oriunda da degradação dos lipídeos (gorduras) da Farinha de Trigo, que sofrem alterações dependendo das condições do produto e do armazenamento.

2.12. Umidade: percentual de água contido na amostra do produto.

2.13. Matérias macroscópicas: são aquelas que podem ser detectadas por observação direta (olho nu) sem auxílio de instrumentos ópticos.

2.14. Matérias microscópicas: são aquelas que podem ser detectadas com auxílio de instrumentos ópticos.

2.15. Substâncias nocivas à saúde: substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que se saiba ou se presuma serem nocivos à saúde, tais como as micotoxinas, os resíduos de produtos fitossanitários e outros contaminantes.

2.16. Isento de substâncias nocivas à saúde: quando o produto não apresenta contaminação ou cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos na legislação específica vigente.

2.17. Lote: quantidade de produtos com as mesmas especificações de identidade, qualidade e apresentação, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.18. Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger e facilitar o transporte e o manuseio do produto.

2.19. Produto embalado: todo produto que está contido em uma embalagem, pronto para ser oferecido ao consumidor.

3. Classificação e Tolerâncias.

3.1. Classificação: a Farinha de Trigo será classificada em Tipos.

3.1.1. Tipos: a Farinha de Trigo será classificada em 03 (três) Tipos de acordo com os limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1 do presente Regulamento.

Tabela 1. Limites de tolerância para a Farinha de Trigo. (*)

Tipos	Teor de Cinzas* (máximo)	Granulometria	Teor de Proteína* (mínimo)	Acidez Graxa (mg de KOH/100g do produto) (máximo)	Umidade (máximo)
Tipo 1	0,8%	95% do produto deve passar pela	7,5%	100	15,0%
Tipo 2	1,4%	peneira com abertura de malha de 250 µm.	8,0%		
Integral	2,5%	-	8,0%	100	

* Os teores de cinzas e de proteína deverão ser expressos em base seca.

3.2. Fora de Tipo: será considerada como Fora de Tipo toda Farinha de Trigo que não se enquadrar nos limites de tolerância estabelecidos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

4. Requisitos Gerais: a Farinha de Trigo deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

4.1. Outros requisitos: não será permitida a comercialização de Farinha de Trigo que apresentar características macroscópicas, microscópicas, microbiológicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente.

5. Modo de Apresentação: a Farinha de Trigo pode ser comercializada a granel, ensacada ou empacotada.

6. Acondicionamento: as embalagens utilizadas no acondicionamento da Farinha de Trigo poderão ser de materiais naturais, sintéticos ou qualquer outro material apropriado, desde que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto.

6.1. As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com a legislação específica vigente.

7. Rotulagem.

7.1. Produto embalado para a venda direta à alimentação humana: a marcação ou rotulagem, uma vez observadas as legislações específicas vigentes, deverá conter obrigatoriamente as seguintes informações:

7.1.1. Relativas à classificação:

7.1.1.1. Tipo

7.1.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.1.2.1. Denominação de venda do produto.

7.1.2.1.1. Para a Farinha de Trigo adicionada de outros vegetais, a denominação de venda deverá estar identificada na rotulagem de forma clara com a expressão „Farinha de Trigo com + o nome comum da espécie adicionada“.

7.1.2.1.2. Para os Preparados à base de farinha de trigo para a alimentação humana conceituados por este Regulamento Técnico, deverão constar de rótulo adequado a lista de ingredientes, modo de preparo do produto final e seu uso proposto, com a denominação „Mistura para + uso a que se propõe o produto final“.

7.1.2.1.3. Quando a farinha de trigo for empregada na produção de massas alimentícias, será permitido o uso da designação "de sêmola" ou "de semolina" quando a matéria-prima empregada atender às especificações contidas na Tabela 1 deste Regulamento Técnico para a Farinha de Trigo do Tipo 1.

7.1.2.2. Razão social do embalador, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

7.1.2.3. Lote: o lote deverá ser identificado por meio de um código chave de responsabilidade do embalador precedido da letra „L“ ou a data de fabricação, de embalagem ou de prazo de validade, na forma definida na legislação específica vigente.

7.2. Produto a granel: o produto deverá ser identificado e as informações colocadas em lugar de destaque, de fácil visualização e de difícil remoção, contendo, no mínimo, as seguintes expressões:

7.2.1. Relativas à classificação:

7.2.1.1. Tipo.

7.2.2. Relativas à identificação do produto e seu responsável:

7.2.2.1. Denominação de venda do produto.

7.2.2.2. Razão social do fabricante, acompanhado de CNPJ e endereço completo.

7.3. Produtos importados: além das exigências previstas para o item 7.1. ou 7.2., o produto importado deverá apresentar ainda as seguintes informações:

7.3.1. País de origem.

7.3.2. Nome e endereço do importador.

7.4. A rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente.

7.4.1. A especificação relativa ao Tipo da Farinha de Trigo deve ser grafada em algarismo arábico ou por extenso, quando for o caso, e todos os caracteres deverão ser do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para a informação relativa ao peso líquido, conforme legislação metrológica vigente.

8. O descumprimento do estabelecido neste Regulamento Técnico implica as sanções previstas em legislação específica vigente.

9. Métodos analíticos: os métodos analíticos são definidos em atos complementares, após oficialização pela área competente do MAPA.

D.O.U., 03/06/2005

(*) Republicado DOU de 27/6/2005, Seção 1, pág. 4, por ter saído com incorreção no original.

LAUDO DE ANÁLISE

FARINHA DE TRIGO ANNIELA PANIFICAÇÃO TIPO 1- (Saco 25 kg)

CLIENTE: MAURO LUCIO RIBEIRO & CIA LTDA EPP

DATA DE FABRICAÇÃO: 27/03/2018

DATA DE VALIDADE: 04/08/2018

CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO: 293

LOTE DO PRODUTO: 18003

Ensaio Físico-Químicos			
Análise	Unid.	Resultados	Metodologia
Umidade	(%)	13,9	AACC 44-15
Cinzas Base Seca	(%)	0,51	AACC 8-12
Glúten Úmido	(%)	26,6	AACC 38-12
Glúten Seco	(%)	9,6	AACC 38-12
Acidez Graxa	(%)	4,71	AACC 02-02
Proteína Base Seca	(%)	14,00	AACC 46-30
Granulometria	(%)	99,67	AACC 66-20
Ensaio Alveografia			
Relação P/L	-	1,90	AACC 54-30
Energia de deformação "W"	(cm ² x10 ⁴ Joules)	250	AACC 54-30
Ensaio Falling Number			
Falling Number	(s)	321	AACC 56-81
Ensaio Farinografia			
Absorção de Água	(%)	60,6	AACC 54-21
Estabilidade	(Min)	16,3	AACC 54-21
Ensaio Colorimetria			
L*	-	92,08	MINOLTA
a*	-	0,02	MINOLTA
b*	-	10,81	MINOLTA
Ensaio Macroscópico e Microscópico*			

Materiais estranhas indicativas de risco à saúde humana	Unid.	Não detectado	A.O.A.C. 993.26
---	-------	---------------	-----------------

Ensaio Microbiológicas*			
Coliformes a 45°C	NMP/g	< 0,3	IN SDA N°62
<i>Salmonella sp</i>	25 g	Ausente	ISO 6579
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 1,0 x 10 ¹ estimado	ISO 7932
Ensaio Micotoxinas**			
DESOXINIVALENOL	µg/Kg	Não Detectado	LC – MS/MS
ZEARALENONA	µg/Kg	Não Detectado	LC – MS/MS

* Análise de Monitoramento, periodicidade trimestral.

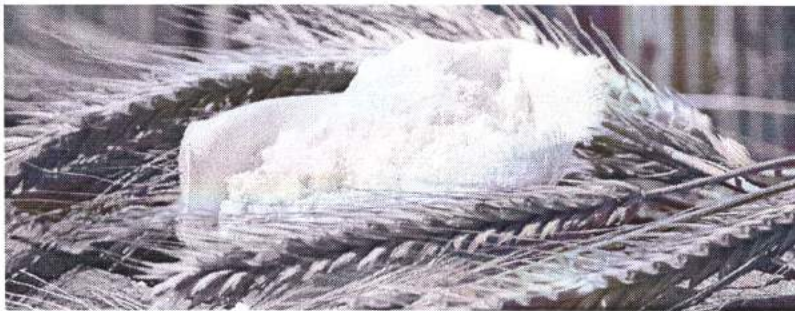
** Análise de Monitoramento, periodicidade semanal.

FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO.

Campo Mourão, 05 de Abril de 2018


 TÉCNICO (A) RESPONSÁVEL
 ANTONIO DONIZETE FERNANDES
 CRQ 09202596

Tipos de farinha - quais são, para que servem e como escolhê-los



Em uma noite de sexta-feira, um cliente exigente visita um restaurante e pede uma massa fresca. Dedicado, o cozinheiro – que não é um especialista em massas, mas conhece uma boa receita – começa a produção de um talharim totalmente artesanal. Ao finalizar a obra prima, ele pede que o garçom mais educado da casa leve o prato ao cliente e, na volta, recebe uma má notícia: o cliente queixou-se da textura da massa. E agora?

Do outro lado da cidade, na mesma sexta-feira, uma pizzaria nova recebe seu primeiro pedido e, devido à inexperiência do pizzaiolo, logo recebe a mesma reclamação: a massa não está boa.

Alguma dessas situações já te aconteceu? Se a resposta for positiva, o artigo a seguir vai te ajudar contando um pouco sobre os *tipos de farinha* disponíveis no mercado, suas características, e possíveis aplicações em cada prato.

OS TIPOS DE FARINHA

Há diversos *tipos de farinha* no mercado: de trigo, arroz, milho, aveia, centeio e mais



uma infinidade. No entanto, nem todas elas favorecem a produção de pizzas, biscoitos ou determinados tipos de macarrão. Cada farinha tem uma característica e resulta em um produto diferente,

portanto, conhecê-las bem é essencial para que você tenha sucesso ao servir um prato e saiba manuseá-las.

Uma massa pode ser suave, macia, friável (que se fragmenta facilmente) ou esponjosa, dependendo do tipo de farinha utilizada em sua produção e da mistura que a acompanha. Além disso, fatores como o ambiente, a temperatura do forno, o tipo de cozimento, tipo de fermentação e até o manuseio da massa podem influir em seu resultado.

Você conhece as características de cada tipo de farinha e sabe extrair delas o melhor resultado?

FARINHAS E NÚMEROS



Todo mundo sabe que a farinha mais popular quando o assunto é o preparo de massas é a de trigo. O que algumas pessoas não sabem e pode fazer total diferença no resultado final de um

alimento, é que a farinha de trigo tem diversos graus de peneiração, níveis de glúten e até proteína. Saiba um pouco mais sobre 4 *tipos de farinha* a seguir:

Farinha branca tipo 00

Extremamente refinada e 100% natural, a farinha de trigo 00 é feita a partir de um grão mais fraco, absorve mais água e tem um menor teor de glúten, conferindo à massa uma leveza significativa e a aeração ideal. Com ela, é possível trabalhar com produtos de fermentação mais longa, completando seu processo completamente e conferindo mais aroma, sabor e, principalmente, uma fácil digestão.

Atualmente, este tipo de farinha não é produzida em moinhos nacionais – sendo importada da Argentina, Canadá e Itália.

Dica da eComanda: Caso não encontre a farinha 00 importada para vender, você pode usar a farinha tipo 1 e, para cada xícara requisitada na receita, substituir 2 colheres de sopa dela por amido de milho. Aí é só peneirar os dois juntos por cinco vezes antes de utilizar para que os ingredientes fiquem incorporados e bem aerados.

Para que tipo de quitute esta farinha é ideal?

Este tipo de farinha é mais apropriado para bolos, porque seu processo de branqueamento faz com que ela fique mais ácida, espalhando a gordura da massa de forma homogênea – isso favorece os bolos de textura delicada, com bastante açúcar e que precisam crescer de forma uniforme. Não é ideal para massas que precisam ser muito elásticas, devido ao baixo teor de glúten.

Farinha branca tipo 0

Com um teor de glúten superior ao da farinha 00, a farinha branca tipo 0 costuma ser branqueada naturalmente e, geralmente, tem adição de ácido ascórbico (ferro) para ajudar no volume e textura das massas.

Para que tipo de quitute esta farinha é ideal?

Porque ela ajuda na construção do volume e textura das massas, este tipo de farinha é ideal para pães. Devido ao seu alto teor de glúten também é indicada para massas de macarrão e pizzas, que precisam ser um pouco mais elásticas, ainda que leves.

Farinha tipo 1

Conhecida como farinha tipo 1, especial ou especial orgânica, esta é uma farinha considerada versátil e útil para todos os propósitos devido a sua moagem mesclada feita de grãos fracos e fortes de glúten. Pode ser braqueada quimicamente ou naturalmente, se for orgânica – a versão orgânica resulta em melhores pães.

Sua versão com versão fermento químico em pó e bicarbonato de sódio isenta o acréscimo de mais fermentos em bolos, mas vale ficar ligado na quantidade

de fermento contida em cada farinha, porque isso pode variar bastante.

Para que tipo de quitute esta farinha é ideal?

Como dito anteriormente, esta é uma farinha considerada versátil e pode ser utilizada em diversas receitas. A farinha tipo 1 é a única que você encontrou no supermercado? Não tem problema, ela vai servir para sua receita se for bem manuseada.

Farinha tipo 2

Semelhante à farinha tipo 1, a diferença aqui está na qualidade dos grãos. Enquanto a farinha tipo 1 pode ser considerada de primeira qualidade por ser bem branca e ter grãos melhores, a farinha do tipo 2 pode ter mistura de grãos e é mais amarelada.

Para que tipo de quitute esta farinha é ideal?

Quer fazer biscoitos ou um pão de ló? A farinha tipo 2 pode ser a ideal por ser extraída da parte mais externa do grão de trigo, armazenando menos água e ofertando um valor nutricional maior.

A CLASSIFICAÇÃO DE FARINHAS NO BRASIL



Como cozinheiro, gestor ou curioso do ramo, você precisa saber que a classificação dos **tipos de farinha** que você viu agora pode variar de acordo com o país e essa variação pode ocorrer não apenas no nome, mas na forma de produção da farinha.

No Brasil, por exemplo, farinhas são classificadas pela quantidade de cascas misturadas a ela. Assim, uma farinha de número 00 seria mais pura – mas não necessariamente melhor –, e a farinha integral seria a com maior proporção de casca em sua composição.

Na Itália, os **tipos de farinha** são classificados de acordo com o teor de glúten e, nos Estados Unidos, essa classificação é ainda mais meticulosa – você pode encontrar farinha para pães branqueadas naturalmente e

farinhas integrais para pães feitas de um grão inteiro e com baixo teor de glúten.

Fique ligado nisso ao comprar sua farinha, ok?

Agora que você já sabe um pouco mais sobre os tipos de farinha, compartilhe nos comentários: qual é o tipo de farinha que você mais gosta de manusear e qual a sua melhor receita feita com ela?

Ah, e que tal ler também o artigo "Tendências da gastronomia: 20 coisas para acompanhar em 2016"?

0

RESPOSTAS

© Copyright - eComanda Az

f in t v