

Linha Trigale.

- Pré-misturas cuidadosamente preparadas, ricas em grãos, livre de gordura trans e baixo em gorduras totais, que garantem a produção de pães balanceados, saborosos e com excelente aparência;
- Ideal para quem busca uma alimentação saudável sem abrir mão do sabor;
- Portfólio completo – 9 variações que agradam a todos os tipos de necessidades e os paladares mais exigentes.



Trigale Aveia Light Cód. 0610-6

Trigale Aveia Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da aveia.

Vantagens e Benefícios

- A aveia é um cereal com grande quantidade de fibras solúveis que auxiliam no funcionamento do intestino e regulam os níveis de colesterol no sangue.
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 750g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.



Trigale Castanha do Brasil Light Cód. 0707-2

Trigale Castanha Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da Castanha do Brasil.

Vantagens e Benefícios

- Rico em Selênio!
- A Castanha do Brasil possui selênio, um mineral com alto poder antioxidante, que previne o envelhecimento e reduz o risco de alguns tipos de câncer;
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 600g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.



Trigale Centeio Light Cód. 0612-2

Trigale Centeio Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios do centeio.

Vantagens e Benefícios

- O centeio ajuda a regular o apetite, os níveis de glicose no sangue e apresenta nutrientes importantes, como magnésio, selênio e fósforo.
- LIGHT: 28% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 350g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.



Trigale Chia Light Cód. 0828-1

Trigale Chia Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura, sabor, que oferece os benefícios da chia.

Vantagens e Benefícios

- Nativa da Guatemala e México, a Chia oferece um surpreendente equilíbrio de nutrientes, contém omega 3, fibras, proteínas, antioxidantes, vitaminas, cálcio, ferro, potássio e zinco. Além de não conter colesterol os grãos de chia ajudam na sensação de saciedade.
- Contém Inulina, uma fibra branca solúvel extraída da raiz da chicória.
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 650g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.



Trigale Integral Light Cód. 0592-4

Trigale Integral Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da farinha integral.

Vantagens e Benefícios

- 100% integral!
 - A farinha de trigo integral contém nutrientes em maior quantidade do que a farinha de trigo regular, apresentando maiores teores de proteínas, fibras, vitaminas do complexo B e minerais como Magnésio, Fósforo e Zinco.
- Além disso, o consumo adequado de fibras ajuda na sensação de saciedade e ajuda na digestão.
- LIGHT: 31% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 650g de decoração, 60 sacos plásticos e 58 etiquetas.



Trigale Linhaça Light Cód. 0850-8

Trigale Linhaça Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da linhaça.

Vantagens e Benefícios

- A linhaça possui ácidos graxos ômega 3, antioxidantes e auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares, através do controle dos níveis de colesterol no sangue.
- LIGHT: 34% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 1kg de decoração, 60 sacos plásticos e 54 etiquetas.



Trigale Milho Light Cód. 0599-1

Trigale Milho Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios do milho.

Vantagens e Benefícios

- O milho, além de apresentar alto teor de vitamina A, também contém antioxidantes e carotenoides que contribuem com a saúde dos olhos.
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 650g de decoração, 60 sacos plásticos e 60 etiquetas.



Trigale Multigrano Light Cód. 0593-2

Trigale Multigrano Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios dos 10 grãos presentes no produto.

Vantagens e Benefícios

- 10 Grãos: Mais sabor e nutrientes no seu dia a dia.
- Além do trigo, o Trigale Multigrano Light possui gergelim, girassol, cevada, soja, aveia, centeio, linhaça, milho e arroz, reunidos em pães macios e saborosos.
- O consumo regular de grãos integrais é recomendado pela Organização Mundial da Saúde e ajuda em uma alimentação nutricionalmente balanceada e saborosa, aumentando a ingestão de fibras, vitaminas e minerais.
- LIGHT: 32% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 1kg de decoração, 60 sacos plásticos e 54 etiquetas.



Trigale Quinoa e Amaranato Light Cód. 0846-0

Trigale Quinoa e Amaranato Light é a mistura para o preparo de pães com excelente volume, textura e sabor, que oferece os benefícios da quinoa e do amaranato, originários dos Andes e cultivados há mais de 5.000 anos.

Vantagens e Benefícios

- A quinoa e o amaranato são raros exemplares de grãos que possuem todos os aminoácidos essenciais, além de ferro, magnésio e vitaminas, apresentando alto valor nutricional.
- LIGHT: 25% menos sódio que a média de referência do mercado. Mesmo sabor, menos sódio!

Prazo de Validade

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 10kg de produto, 650g de decoração, 60 sacos plásticos e 52 etiquetas.

TRIGALE



A importância das Fibras

Fibras alimentares são nutrientes resistentes à digestão e absorção no intestino humano. Existem dois tipos principais de fibras, as solúveis e as insolúveis. As fibras solúveis estão relacionadas com o retardo na absorção de glicose, maior saciedade, diminuição dos níveis de colesterol sanguíneo e prevenção do câncer de intestino, enquanto as insolúveis estão ligadas ao bom funcionamento do intestino.

Benefícios dos Grãos

Alimentos integrais são aqueles produzidos por grãos que não passaram por nenhum processo de refinação, conservando todos os seus componentes originais, incluindo as cascas e películas protetoras onde existe a maior concentração de minerais, vitaminas e fibras. As partes ricas em nutrientes não são descartadas.

Os grãos são uma maneira de consumir fibras solúveis e insolúveis, que geralmente são ingeridas em quantidade insuficiente na dieta diária. Alguns grãos são conhecidos por oferecerem diversos benefícios à saúde.

Um hábito importante que deve ser considerado juntamente com o consumo de integrais é a ingestão de líquidos.
Do contrário, seus benefícios serão comprometidos e a digestão será lenta e trabalhosa.