

EL MOLINO
DE CERECINOS



Fabrica

Harinas Especiales

TRIGO

“DO PAIS GALEGO”

Características

Elaborada a partir de una esmerada selección de trigos autóctonos del Sur de Galicia.

Mantiene de forma natural el germen del trigo, aportando a la harina fuerza aromática e intenso sabor.

Nuestra larga experiencia en la molturación de este característico trigo gallego, avalan su contrastada calidad.

Utilidades

Ideal para la elaboración de la bolla o moña gallega, mezclada con harinas de gran fuerza. Y en general para grandes panes, desarrollando una corteza resistente que favorece en gran medida su conservación.

Formato

Envase de 25 kg.

