

El Molino
D CERECINOS



Harinas Especiales

TRIGO ESPECIAL DORADA

Características

Harina elaborada a partir de una equilibrada mezcla de trigo de fuerza y trigo duro, con el característico color amarillo que le aporta este último.

Harina de fuerza suave con propiedades estabilizadoras en la masa y gran absorción de agua, así como fuente de vitaminas y carbohidratos.

Utilidades

Indispensable para mejorar masas en procesos de frío.

Panes con cortezas gruesas y crujientes, que lo mantendrán mas fresco y tierno.

Mezclada con otras harinas, proporciona al pan un aroma especial a horno de leña.

Formato

Envase de 25 kg.

