

EL MOLINO  
DE CERECINOS



**Fabrica**

# *Harina Ecológica* *de* **ESPELTA**

## Características

Harina de Espelta ecológica certificada, contiene todos los aminoácidos esenciales, así como mas vitaminas y minerales que el trigo común.

Antiguo cereal, antepasado del trigo, que fue la base de la alimentación humana durante años. De marcado sabor y aroma, su gluten es de mejor calidad que el de otros trigos actuales y generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo, pero no indicado para celíacos.

Alto contenido en triptofano, elemento que favorece nuestro bienestar mental.

## Utilidades

Panes de espelta en cualquiera de sus variedades, ricos en fósforo, magnesio y calcio.

Alimento nutricionalmente muy equilibrado y de fácil asimilación.

## Formato

Envase de 25 kg.

