Harina / Elizondo / Alta Proteina / 25k Bulto

Harinas

DESCRIPCIÓN

Harina de trigo con elevada fuerza, máximo contenido de proteína y gluten, máximo porcentaje de absorción de agua, alto poder fermentativo, elevada absorción y rendimiento, gran volumen.

USOS RECOMENDADOS

- Panadería industrial
- Masas congeladas
- Productos formulados con gran cantidad de grasas y azúcar
- Base de harinas especiales (mixes)

PRESENTACIÓN

- Bulto de 25 kg

CONSERVACIÓN

Consulte la fecha de caducidad y las indicaciones de almacenamiento impresas en el empaque. Una vez abierto, cierre bien el envase.

> Para especificaciones técnicas completas (composición y análisis fisicoquímico y microbiológico), solicite la ficha técnica del fabricante a su asesor GALINSA.