

Harina 0000 IDEAL



Es una harina de bajo contenido de cenizas con un color blanco cremoso característico. Se trata de un producto de granulometría mas fina que las harinas 000, elaborado a partir de una cuidadosa selección de los pasajes blancos durante las etapas de cernido del proceso de molienda.

Sus propiedades brindan masas elásticas y de fácil maquinabilidad.

Migas mas blancas: Mejora el color de los productos en los que se utiliza frente al uso de una harina 000 común.

USOS

- Pan de molde, ingles o sándwich.
- Pastas frescas, parcialmente deshidratadas y secas.
- Productos de pastelería como facturas y roscas.
- Productos de repostería como tortas, tartas, masas secas y finas.
- Masas de pizza.

PRESENTACION

Envase de 25 kg.

Contamos con asesoramiento personalizado para que puedas lograr el mejor resultado con nuestros productos.

Escribinos al  3406431397



San Martin 199 – S2445BIB

Maria Juana – Santa Fe

Tel.: 54 3406 471500

WhatsApp: 3406 431397

www.molinosvictoria.com

