

Harina Entera Premium **EXTRA BOERO**



Elaborada a partir de una mezcla de trigos especialmente seleccionados y una combinación de aditivos que le otorgan una excelente aptitudes panadera que se mantiene constante durante todo el año.

Este producto se obtiene de la totalidad de harina extraída del grano de trigo (000 y 0000). Contiene un 25% de harina 0000 lo que le aporta no solo un color más blanco sino que mejora la miga, la corteza y el rendimiento de los productos finales.

USOS

- Ideal para panificaciones con fermentaciones largas (Método Tablas) y fermentaciones cortas (Método Directo y Semidirecto)
- Brinda excelentes productos en todas las variedades: pan francés, pan tipo casero, pan de molde, baguette, flautitas, productos de confitería y pastelería.

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

