

Harina para Pan Frances IDEAL



Elaborada a partir de una mezcla de trigos especialmente seleccionados, que le otorgan una mayor capacidad de absorción y permite obtener mayor rendimiento, manteniendo constante la calidad.

Se trata de una harina 000 que tiene la ventaja de tener incluido el aditivo panadero, por lo que solo es necesario que se le agregue Sal, Agua y Levadura.

La ventaja no solo es económica, ya que el ahorro en aditivos es significativo, sino que le proporciona una estabilidad en la calidad de los panes elaborados.

USOS

- Ideal para Panes en todos sus formatos.

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

