

# Harina 000 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.

Se logran así productos de elevado volumen específico, corteza crocante y buen color, migas de estructura uniforme que conservan la frescura inicial por más tiempo.

## 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 Martín 199 – S2445BIB  
María Juana – Santa Fe  
Tel.: 54 3406 471500  
WhatsApp: 3406 431397  
www.molinosvictoria.com

