

Harina 000 EXTRA BOERO



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.

La constante calidad en el producto final, el rendimiento y el ahorro en aditivo otorgan a su negocio una mayor rentabilidad.

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

