

Harina Leudante 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.

La base de esta harina es 0000 con el agregado de agentes leudantes químicos que la hacen ideal para todo tipo de productos de repostería.

El hecho de que la base de harina sea 0000 garantiza una calidad Premium de los productos elaborados.

USOS

- Debido al gran desarrollo la hace especial para repostería.

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

