

Harina Acondicionada para Pastas y Hojaldre **IDEAL**



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

USOS

- Pastas frescas, parcialmente deshidratadas y secas.
- Hojaldres de pastelería y 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

