

El Molino
D CERECINOS



Fabrica

Harinas Especiales

TRIGO “do pais galego” MORENA

Características

Como materia prima, una esmerada selección de trigos autóctonos del Sur de Galicia.

Como molienda, una extracción del 80% en nuestra fabrica de cilindros.

Como resultado, una característica harina "morena" muy apreciada por los profesionales que buscan diferencias en el color y sabor del pan.

Utilidades

Especialmente indicada para fabricar la típica bolla gallega, sola o mezclada en la proporción deseada, con harina de fuerza.

Color y sabor intensos en el pan, favoreciendo su conservación.

Formato

Envase de 25 kg.

