

El Molino
DE CERECINOS



Harinas Especiales

TRIGO

“DO PAIS GALEGO”

Características

Elaborada a partir de una cuidadosa selección de trigos del Sur de Galicia.

Varios lustros manejando esta genuina materia prima Gallega nos avalan, consiguiendo calidades óptimas, ahora mejoradas con nuestro molino de piedra.

Con todo su germen y por tanto plena de aroma y sabor.

Utilidades

Indispensable para la elaboración de la bolla gallega, mezclada con harina de gran fuerza. Y en general para grandes panes, desarrollando una corteza resistente que ayuda en gran medida a su conservación.

Formato

Envase de 25 kg.

