

EL MOLINO  
DE CERECINOS



*Harinas Especiales*

## ESPELTA

### Características

Harina especial a base de espelta, antiguo cereal anterior al trigo, de marcado sabor y aroma. Molida en nuestra fabrica de cilindros. Con un gluten de calidad óptima, mejor incluso que el de muchos trigos, su consumo es generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo.

No obstante su ingesta no es apta para celíacos.

Alto contenido en triptofano, que favorece nuestro bienestar mental.

### Utilidades

Panes de Espelta en cualquiera de sus variedades.

La elaboración de panes con harina de espelta son nutricionalmente equilibrados y de fácil digestión.

### Formato

Envase de 25 kg.

