



Fabrica

Harinas Especiales

ESPELTA “INTEGRAL”

Características

Harina integral de espelta, con mas vitaminas y minerales que el trigo común.

Antiguo cereal que durante años fue la base de la alimentación humana.

Molturada en nuestra fabrica de cilindros, refinada y con marcados aroma y sabor.

Su gluten es de mejor calidad que el de algunos trigos actuales, generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo común.

Su ingesta continuada, favorece el tratamiento de migrañas y dolores crónicos.

Utilidades

Panes de espelta integrales en cualquiera de sus variedades, ricos en minerales.

Alimento nutricionalmente equilibrado y de fácil digestión.

Formato

Envase de 25 kg.

