

# El Molino de CERECINOS



## *Harinas Especiales*

# TRIGO T-80

### Características

Elaborada con trigos mejorantes seleccionados de la vieja Castilla, que molidos a la piedra con todo su germen, incorporan a la harina el aroma y sabor del trigo.

Con piedras de silex "La Ferte sous Jouarre" moliendo a bajas revoluciones y el oficio de nuestro molinero, hemos conseguido recuperar las texturas de antaño.

### Utilidades

Harina especial para Masas Madre naturales.

Muy apropiada también en procesos de alta hidratación y largas fermentaciones.

Hogazas, panes de agua, pan molinero, bases de pizzas y en general mezclada con harinas de fabrica, actúa como mejorante en cualquier elaboración.

### Formato

Envase de 25 kg.

