

EL MOLINO
DE CERECINOS



Fabrica

Harina Ecológica *de* **ESPELTA**

Características

Harina de Espelta ecológica certificada, contiene todos los aminoácidos esenciales, así como mas vitaminas y minerales que el trigo común.

Antiguo cereal, antepasado del trigo, que fue la base de la alimentación humana durante años. De marcado sabor y aroma, su gluten es de mejor calidad que el de otros trigos actuales y generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo, pero no indicado para celíacos.

Alto contenido en triptofano, elemento que favorece nuestro bienestar mental.

Utilidades

Panes de espelta en cualquiera de sus variedades, ricos en fósforo, magnesio y calcio.

Alimento nutricionalmente muy equilibrado y de fácil asimilación.

Formato

Envase de 25 kg.

