

EL MOLINO DE CERECINOS



Harinas Especiales

TRIGO INTEGRAL W-200

Características

Harina de fuerza integral (Whole Grain) elaborada con trigos mejorantes seleccionados de Castilla La Vieja, molidos a la piedra con todo su germen, fracción grasa del trigo que contiene todos los aromas y sabores.

Piedras de silex, bajas revoluciones y oficio molinero hacen el resto. Una harina de calidad con todo el aroma del cereal y bajo aporte de hidratos de carbono.

Utilidades

Para cualquier tipo de pan integral, con alto contenido en fibra. Favorece la digestión por su gran capacidad de absorción de grasas.

Formato

Envase de 25 kg.

