

EL MOLINO
DE CERECINOS



Fabrica

Harina Ecológica

INTEGRAL de ESPELTA

Características

Harina de ESPELTA ecológica certificada molida en nuestra fabrica de cilindros.

Antiguo cereal, antepasado del trigo y 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.

No indicado para celiacos.

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

Utilidades

Panes integrales ecológicos. Bajo índice de hidratos de carbono y alto contenido en fibra.

Formato

Envase de 25 kg.

