

HARINA DE TRIGO
 ADICIONADA CON FOLATO, HIERRO
 Y ZINC. RESTITUIDA CON
 VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y VITAMINA B3



Calidad que rinde más.

Características

Harina fuerte, muy buena fermentación, refinada y blanca, buena absorción de agua y rendimiento, muy buen volumen de pan, buena tolerancia al amasado, buena vida de anaquel.

Recomendado para: Toda la línea de panadería, pan francés, pan blanco, baguette, etc.

Procesos: Poco mecanizados y artesanal, para cocina.

Presentaciones:

- Unitaria 44 kg.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 100 g | PORCIONES POR ENVASE: 440

POR PORCIÓN:	
CONTENIDO ENERGÉTICO	1414 kJ (333 kcal)
PROTEÍNAS	10.5 g
CARBOHIDRATOS (HIDRATOS DE CARBONO)	70.5 g
DE LOS CUALES:	
AZÚCARES	1.0 g
FIBRA DIETÉTICA	0.5 g
GRASAS	1.0 g
DE LAS CUALES:	
GRASA SATURADA	0.14 g
SODIO	2 mg
VITAMINA B3 (NIACINA)	3.5 mg
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0.5 mg
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0.3 mg
HIERRO	4.5 mg
ZINC	4.5 mg
VITAMINA B6 (AC. FOLICO)	0.3 mg