

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



Para el artesano del buen pan dulce.

Características

Harina semifuerte, blanca y refinada, elasticidad y tenacidad balanceada, buen aroma y buen sabor del pan.

Recomendado para: Pan francés, teleras, pan dulce, panqués, tortillas de harina entre otros.

Procesos: Poco mecanizados y artesanal.

Presentaciones:

- Unitaria 44 kg.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

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

POR PORCIÓN:	
CONTENIDO ENERGÉTICO	1.414 kJ (333 kcal)
PROTEÍNAS	10,0 g
CARBOHIDRATOS (HIDRATOS DE CARBONO)	71,0 g
DE LOS CUALES:	
AZÚCARES	1,0 g
FIBRA DIETÉTICA	0,0 g
GRASAS	1,0 g
DE LAS CUALES:	
GRASA SATURADA	0,14 g
SODIO	2 mg
VITAMINA B3 (NIACINA)	3,0 mg
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0,3 mg
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0,3 mg
HIERRO	4,0 mg
ZINC	4,0 mg
VITAMINA B6 (AC. FOLICO)	0,2 mg