

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



Para el que sabe combinar.

Características
 Harina suave, refinada y blanca, excelente olor de pan, fácil amasado, harina equilibrada, fermentación corta.

Recomendado para: Tortillas de harina, pan dulce, panques, para mezclar con harinas fuertes.

Procesos: Amasado de poca velocidad y artesanal, para cocina.

Presentaciones:
 • Unitaria 44 kg.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
TAMAJO DE LA PORCIÓN: 100 g	PORCIONES POR ENVASE: 440
POB. PORCIÓN:	
CONTENIDO ENERGÉTICO	1 414 kJ (339 kcal)
PROTEÍNAS	9.5 g
CARBOHIDRATOS (HIDRATOS DE CARBONO)	71.5 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)	0.2 mg
HIERRO	4.0 mg
ZINC	4.0 mg
VITAMINA B6 (AC. FOLICO)	0.2 mg