

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



Lo integral es delicioso y saludable.

Características

Harina de alta proteína, refinada, con cascarrilla de trigo, alta absorción de agua, tolerancia al amasado, alto rendimiento, excelente volumen, miga y corteza de pan. Producto final saludable y con alto contenido de fibra y energía.

Recomendado para: Para toda la línea de panadería, pan frances, pan de molde, baguette y pan dulce.

Procesos: Mecanizados, medio mecanizados, tradicional o artesanal.

Presentaciones:

- Unitaria 10 kg.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL	
TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 100 g	PORCIONES POR ENVASE: 100
POR PORCIÓN:	
CONTENIDO ENERGÉTICO	1261,55 kJ (306 kcal)
PROTEÍNAS	12,0 g
CARBOHIDRATOS (HIDRATOS DE CARBONO)	60,0 g
DE LOS CUALES:	
AZÚCARES	1,0 g
FIBRA DIETÉTICA	8,0 g
GRASAS	2,0 g
DE LAS CUALES:	
GRASA SATURADA	0,20 g
SODIO	2 mg
VITAMINA B3 (NIACINA)	3,5 mg
VITAMINA B1 (TIAMINA)	0,5 mg
VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	0,3 mg
HIERRO	4,0 mg
ZINC	4,0 mg
VITAMINA B6 (AC. FOLICO)	0,2 mg