

HARINA 000 PARA PAN FRANCES

CARACTERISTICAS ESPECÍFICAS

Harina 000 acondicionada para la elaboración de pan tipo francés y todo tipo de productos panificados.

Esta harina 000 permite obtener piezas de pan con excelente estructura, crocancia, desarrollo y volumen, sin necesidad de incorporar aditivos panaderos habituales.

PRESENTACIÓN

Bolsa de papel kraft multipliego de 25 kg, big bag y a granel.

