



Harina de fuerza

Ref.: 1FARTOBA

Cantidad: 1 kg

Harina de fuerza que, gracias a su alto contenido en proteínas (14%), se usa para la elaboración de pasta, panes especiales y dulces, con un proceso de levitación largo, como los panetones. Puede utilizarse también para reforzar otras harinas, haciendo que la masa sea más elástica. Está envasada en atmósfera protectora y los ingredientes utilizados en su elaboración proceden de agricultura ecológica.

Ingredientes

Harina de trigo* (97%), gluten vital* (3%).

* de agricultura ecológica

Alérgenos

Puede contener trazas de soja, sésamo y altramuces.

Modo de uso

Envasado en atmosfera protectora. Conservar en lugar fresco y seco.

Valores nutricionales por 100gr

Valor energético	
Kcal.	345
Kj.	1467
Carbohidratos (gr)	69
Proteínas (gr)	13
Glúcidos solubles (gr)	0.6
Grasas (gr)	1.2
Saturadas (gr)	0.2
Fibra (gr)	2.3
Sodio (gr)	0.09

Fuente de fibra



Certificado por:



IT-BIO-009
Agricultura UE