

HARINA DE TRIGO 000 CARHUÉ



PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel Kraft 25 kg y 50 kg

VALIDEZ: 6 meses

CARACTERÍSTICAS:

- Para la elaboración de todo tipo de pan.
- Apta para fermentaciones largas y panificación directa.
- El producto será esponjoso, crocante, de buen color, alveolado parejo y uniforme.
- En el pan francés puede observarse muy buena apertura de greña y corteza de buen brillo.



Carhué
El molino



Activado por

SAN NICOLÁS

HARINA DE TRIGO 000 CARHUÉ

La HARINA DE TRIGO TIPO 000 CARHUÉ enriquecida aporta micronutrientes y vitaminas.

	CANT./PORCIÓN 50 G	% VALOR DIARIO (*)
Hierro	1.5 mg	11
Niacina	0.65 mg	4
Tiamina	0.32 mg	27
Acido Fólico	0,11mg	28
Riboflavina	0.06 mg	5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL. PORCIÓN: 50 G (1/2 TAZA DE TÉ)

Valor energético	169 Kcal = 708 kJ	8
Carbohidratos	36 g	12
Proteínas	5,0 g	7
Grasas totales	0,8 g	1
Grasas saturadas	No contiene	---
Grasas trans	No contiene	---
Fibra alimentaria	1,50 g	6
Sodio	No contiene	---
Valor energético	169 Kcal = 708 kJ	8

(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ, Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

INGREDIENTES

Enriquecida Según Ley 25630

Gluten De Trigo	Contiene
Mejoradores De Harina	(INS 1100, INS 927, INS 300, INS 928)

VIDA ÚTIL:

Se debe almacenar sobre tarimas en lugar fresco (menor a 25°C), seco (40-60% H.R.A.) y ventilados. Se aconseja estibar no más de 15 bolsas. Recuerde rotar las estibas. De verificarse estas condiciones se garantiza una conservación de 6 meses de la fecha de elaboración.