

HARINA DE TRIGO 0000 CARHUÉ



PRESENTACIÓN:

Bolsas de papel Kraft 25 kg y 50 kg

VALIDEZ: 6 meses

CARACTERÍSTICAS:

- Para todo tipo de elaboraciones: panificados, pastas y especialidades.
- Posee aptitudes excepcionales en cuanto a un bajo nivel de picaduras e impurezas.
- Produce migas blancas, suaves, esponjosas y de alveolado uniforme.
- Extrema blancura.



Carhué
El molino



Activado por
SAN NICOLÁS

HARINA DE TRIGO 0000 CARHUÉ

La HARINA TIPO 0000 CARHUÉ enriquecida aporta micronutrientes y vitaminas.

Es recomendada para la elaboración de todo tipo panificados en procesos exigentes.

Apta para fermentaciones largas y panificación directa.

	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)

NUTRIENTE	Cantidad por porción	% VD (*) g
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	—

(*) % 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 928, INS 920, INS 1100)

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.