

HARINA ELIZONDO



Características

- Harina fuerte
- Alto poder fermentativo
- Nivel alto de proteína y gluten
- Alto rendimiento
- Gran volumen
- Alto porcentaje de absorción de agua
- No es OGM
- Producto alergeno

Procesos y Productos

- Industria de panadería mecanizada
- Francés, biscocho (bollería), danés, faite (hojaldres).
- Pan de caja
- Industria de las pizzas, etc.

NOM-247-SSA1-2008
 NOM-251-SSA1-2008
 NOM-051-SCFI/SSA-2010



Información Nutricional	Por cada 100 g
Contenido Energético kJ (kcal)	1475 kJ (352,3 kcal)
Proteínas	12,78 g
Grasas (Lípidos)	6,05 g, de las cuales 1,81 g de grasa saturada
Carbohidratos (Hidratos de Carbono)	67,3 g, de los cuales 0,32 g de azúcares
Fibra dietética	5,59 g
Sodio	0 mg
Acido Fólico	2 mg
Hierro	40 mg
Vitamina B1 Tiamina	5 mg
Vitamina B2 Riboflavina	3 mg
Vitamina B3 Niacina	35 mg
Zinc	40 mg

Ingredientes:

Harina de Trigo, este producto contiene Gluten, Hierro (Sulfato Ferroso), Niacina, Zinc (Óxido de Zinc), Tiamina, Riboflavina, Acido Fólico, Peróxido de Benzoilo, Azodicarbonamida, Enzima y Ácido Ascórbico.

Como medida de seguridad alimenticia se recomienda hornear o cocer este producto antes de su consumo.

Lote de producto y fecha de caducidad: (véase en el costado).