



HARINA DE FUERZA

Harina de Trigo

Harina de Trigo de Fuerza

Es un tipo de harina que tiene más proteínas que la harina común, procede de trigos especiales ricos en proteínas. Esta harina es especialmente indicada para bollería y panadería ya que las proteínas forman una matriz en forma de red que retiene el gas producido en la fermentación y hace que las masas sean más suaves y esponjosas.

- Sin gluten
- Sin lactosa
- Sin azúcares añadidos
- Sin huevo
- Vegano por accidente*

* Vegano por accidente:
Este producto es vegano no certificado.
La falta de certificación no excluye que el producto sea vegano.

País de Origen:
España

Ingredientes

Harina de Trigo.

Contiene cereales con gluten.

Formatos

Bolsas de papel de celulosa blanco.



Información nutricional

	por 100 g	Porción 50 g	*%IR porción
Valor Energético	1.462 kJ	731 kJ	9
	345 kcal	173 kcal	9
Grasas	1,2 g	0,6 g	1
<i>de las cuales saturadas</i>	0,2 g	0,1 g	1
Hidratos de Carbono	71 g	36 g	14
<i>de los cuales azúcares</i>	1,1 g	0,6 g	1
Proteínas	13 g	6,4 g	13
Sal	0,03 g	0,015 g	0

Contiene 20 raciones de 50 gramos

*%IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

El contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente en forma natural en el alimento