



## HARINA BÁVARA

- **COMPOSICIÓN:**

1. Harina de Trigo,
2. Harina de Centeno moteada,
3. Harina de Centeno tostada,
4. Fibra fina de centeno,
5. Harina de malta negra,
6. Masa ácida y
7. Gluten de trigo.

- **ALÉRGENOS:** Puede contener trazas de sésamo.

- **PROPIEDADES:** Harina especial para panes de tradición centroeuropeos. De sabor y acidez característicos. Color medio oscuro. Pan rico en centeno y fibra. Favorece el tránsito intestinal.

- **MODO DE EMPLEO:**

1. Dosis: Harina acabada para su uso al 100%. Necesita mejorante Gamma 300 al 0,5%, levadura Cinta Roja 3% y sal 2%.

2. Tipo de panificación: directa o precocida al modo de mecanización habitual. Amasado, boleado y formado, fermentación y horno.

- **PRESENTACIÓN:** Saco de 25 Kg.

- **CONSERVACIÓN:** Consumir preferentemente antes de 3 meses y mantener en lugar seco y fresco.

No dude en solicitar a nuestro departamento comercial una muestra de cualquiera de nuestras Harinas especiales, así como una demostración de cómo trabajarlas. Estaremos encantados de poder ofrecer a sus clientes pan de calidad a precios competitivos.