

Farine de Blé intégrale type 150

Celnat



Tipo de producto

Harina de trigo integral

Composición

Farine de blé intégrale type 150 (trigo blando). Contiene el germen, la capa de proteína y gran parte del salvado. Rica en fibra, fuente de proteínas, magnesio y vitamina B1. Posibles trazas de soja, frutos de cáscara y sésamo.

Indicaciones

Esta harina de trigo integral es la más nutritiva de las harinas de trigo y la menos refinada. Es una excelente fuente de fibra dietética, esencial para una buena digestión y la regulación del tránsito intestinal. Se utiliza para elaborar pan, galettes, masa para tartas o pizzas, y otras preparaciones rústicas.

Posología

No aplica, es un producto alimenticio. Para la elaboración de pan (aprox. 750 g): mezclar 350ml de agua tibia con 25g de levadura en polvo, 500g de harina integral y 9g de sal. Amasar, dejar levar 2 horas y hornear de 1h a 1h30.

Precauciones

Contiene trigo (gluten). Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y sésamo. Para harinas integrales, se recomienda optar por productos orgánicos debido a la concentración de pesticidas en el salvado.

Contraindicaciones

Intolerancia al gluten (enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten no celíaca).

Datos técnicos

EAN	3273120011394
Formato	Bolsa
Tipo	Harina de trigo integral
Peso / Volumen	1 kg
Apto para	Consumo general, apto para alimentación biológica/orgánica.
País de origen	Francia
Laboratorio	Celnat
Nº Registro	

*** Información técnica destinada a profesionales. Basada en el etiquetado visible del producto.*

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 