CATÁLOGO HARINAS

López Aragón .com

PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN



HARINAS

(W<180) Poca fuerza

Ideales para bizcochos, galletas, magdalenas y masas de pastelería. Aportan texturas más suaves y delicadas.



HARINA BISCUIT ROYAL ——— 21414

Harina floja, fina y rica en almidón, especialmente indicada para elaboraciones de pastelería que no necesitan un gran desarrollo de gluten.

Usos recomendados: bizcochos, planchas, magdalenas, masas ligeras y pastelería de poca fuerza.
Características técnicas: Fuerza: W75.
Ventajas: aporta una textura fina y delicada, ideal para productos tiernos y esponjosos.

(W 100/179) Media - Baja

Indicadas para pan común, barras, hogazas sencillas y fermentaciones cortas o medias. Son prácticas para el trabajo diario en obrador.



HARINA ESPELTA ECO - PIEDRA T-80% EXT. ——— 21064

Harina de espelta ecológica, semi integral T80 y molida a la piedra. Su perfil aporta un sabor más rústico y diferenciado, con mayor presencia del cereal.

Usos recomendados: panes de espelta, barras, pizzas, bollería, galletas y elaboraciones artesanas.
Características técnicas: Fuerza (aproximada): W100. T: 80.
Ventajas: su molienda en piedra ayuda a conservar mejor el sabor y las características del cereal. Aporta valor añadido por su perfil ecológico y su carácter semi integral.

HARINAS

(W 100/179) Media - Baja

HARINA ZAMORANA DO PAIS GALEGO — 02101



Harina panificable de fuerza baja-media, adecuada para procesos directos o semirrápidos y piezas que no requieren fermentaciones muy largas.

Usos recomendados: barras, hogazas medianas, pan común y procesos de panadería diaria.
Características técnicas: Fuerza (aprox.): W80/120.
Ventajas: harina versátil para elaboraciones sencillas y procesos semimecanizados.



HARINA ZAMORANA TRITORDEUM — 21168

Harina de tritordeum, un cereal diferenciador que permite elaborar productos con personalidad propia, buen color y sabor característico.

Usos recomendados: panes especiales, galletas, bizcochos y elaboraciones diferenciadoras.
Características técnicas: Fuerza (aproximada): W70/130.
Ventajas: aporta un perfil innovador y diferente dentro del obrador, ideal para ampliar la oferta con panes y productos especiales.

HARINA ZAMORANA ESPELTA — 21130



Harina de espelta panificable, adecuada para elaboraciones con un sabor más característico y un perfil nutricional diferenciado.

Usos recomendados: panes de espelta, barras, pizzas, bollería y galletas.
Características técnicas: Fuerza (aproximada): W90/130.
Ventajas: aporta sabor, personalidad y versatilidad en elaboraciones tanto de panadería como de bollería.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 100/179) Media - Baja

HARINA ZAMORANA FLAMA M — 02024

Harina panadera apropiada para procesos semirrápidos y fermentaciones medias. Es una opción práctica para panadería diaria.

Usos recomendados: barras, panes comunes, hogazas medianas y procesos semimecanizados.
Características técnicas: Fuerza (aprox.): W100/120.
Ventajas: ofrece buena manejabilidad y resultados constantes en procesos de panificación básicos.





HARINA ESPUMA — 21413

Harina suave y fina, indicada para procesos que requieren poca fermentación y elaboraciones de textura ligera.

Usos recomendados: panificación sencilla, piezas de poca fermentación y elaboraciones de obrador que necesitan una harina fina.
Características técnicas: Fuerza: W120.
Ventajas: aporta una textura suave y facilita el trabajo en procesos cortos.

HARINA ZAMORANA ESPECIAL BARRAS — 21018

Harina panificable pensada para la elaboración de barras y panes especiales de panadería diaria.

Usos recomendados: barras, panes comunes, piezas medianas y procesos semirrápidos.
Características técnicas: Fuerza: W160.
Ventajas: buena opción para obradores que buscan regularidad, manejabilidad y buen comportamiento en panificación.



López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 100/179) Media - Baja

HARINA ZAMORANA T-65 MOLINO DE PIEDRA — 02103



Harina T65 molida a la piedra, con un perfil más sabroso y artesanal que una harina blanca convencional.

Usos recomendados: barras, panes rústicos, hogazas medianas y panadería artesana.
Características técnicas: Fuerza: W160.
Ventajas: la molienda en piedra ayuda a conservar mejor el sabor del cereal y aporta un toque más tradicional a las elaboraciones.

(W 180/250) Media Fuerza

Muy versátiles. Recomendadas para panes artesanos, masa madre, fermentaciones medias y elaboraciones que necesitan equilibrio entre manejo y estructura.



HARINA FERIA — 21416

Harina de media fuerza especialmente indicada para masas fritas.

Usos recomendados: churros, porras, chuchos y elaboraciones fritas.
Características técnicas: Fuerza: W190.
Ventajas: pensada para ofrecer buen comportamiento en fritura, con una textura adecuada para este tipo de elaboraciones.

HARINAS

(W 180/250) Media Fuerza

HARINA TRIGO T65 TRAD. SAUVAGE — 01925



Harina de trigo T65 de media fuerza, pensada para elaboraciones de panadería con carácter tradicional.

Usos recomendados: panes artesanos, fermentaciones medias, piezas medianas y panes con masa madre.
Características técnicas: Fuerza W: 200. T: 65.
Ventajas: ofrece equilibrio entre manejo, fermentación y sabor, siendo adecuada para panes con un perfil más artesano.



HARINA TRIGO PERSA ECO. 75% EXT. — 21060

Harina ecológica de trigo persa, con una extracción del 75%, pensada para elaboraciones con un perfil más natural y diferenciado.

Usos recomendados: panes artesanos, panes especiales, fermentaciones medias y elaboraciones con valor añadido.
Características técnicas: Fuerza: W200.
Ventajas: aporta sabor, carácter y el valor diferencial de una harina ecológica.

HARINA ZAMORANA TRIGO BLANCA ECO. — 21205



Harina blanca ecológica de media fuerza, equilibrada para panificación y fermentaciones medias.

Usos recomendados: panes artesanos, barras, hogazas, masa madre y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: W200.
Ventajas: aporta versatilidad en obrador y el valor añadido de una harina ecológica.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 180/250) Media Fuerza

HARINA ZAMORANA TRIGO INTEGRAL ECO. — 21177



Harina integral ecológica de media fuerza, adecuada para panes con mayor contenido en fibra y sabor más marcado.

Usos recomendados: panes integrales, multicereales, panes rústicos y elaboraciones con masa madre.
Características técnicas: Fuerza W: 200.
Ventajas: aporta absorción, sabor y un perfil más nutritivo para elaboraciones integrales.



HARINA ZAMORANA TRIGO BLANCA T80 ECO. PIEDRA — 21175

Harina de trigo semi integral T80, ecológica y molida a la piedra. Aporta un sabor más intenso y una textura más rústica.

Usos recomendados: panes rústicos, panes integrales, masa madre y fermentaciones medias.
Características técnicas: Fuerza: W200. T: 80.
Ventajas: combina buena panificación con mayor presencia de fibra, sabor cereal y valor añadido por su molienda en piedra.

HARINA ZAMORANA TRIGO T80 — 21096



Harina blanca ecológica de media fuerza, equilibrada para panificación y fermentaciones medias.

Usos recomendados: panes artesanos, barras, hogazas, masa madre y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: W200.
Ventajas: aporta versatilidad en obrador y el valor añadido de una harina ecológica.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 180/250) Media Fuerza

HARINA TRIGO PURATOS T80 MOLINO DE PIEDRA — 01944

Harina de trigo T80 molida a la piedra, con un sabor más profundo y un perfil más rústico.

Usos recomendados: panes rústicos, panes integrales, hogazas, masa madre y fermentaciones medias.
Características técnicas: Fuerza: W205. T: 80.
Ventajas: la molienda en piedra aporta mayor carácter, sabor y diferenciación en el producto final.





HARINA ZAMORANA TRADICIONAL — 21094

Harina de media fuerza, equilibrada y versátil para panadería diaria y panes especiales.

Usos recomendados: barras, hogazas, panes artesanos, fermentaciones medias y piezas de tamaño medio.
Características técnicas: Fuerza: W220.
Ventajas: buena opción para obradores que buscan una harina estable y polivalente.

HARINA ZAMORANA TRIGO DURO ECO. BLANCA — 21109

Harina ecológica de trigo duro, indicada para aportar sabor, color y personalidad en panificación.

Usos recomendados: panificación en mezcla, panes especiales, piezas con color y sabor, y espolvoreado.
Características técnicas: Fuerza: W220.
Ventajas: aporta el carácter del trigo duro y el valor añadido de una harina ecológica.



López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 180/240) Media Fuerza

HARINA FRITURA EL VAPORCITO — 02112

Harina pensada para frituras y rebozados, especialmente indicada para obtener buen resultado en elaboraciones fritas.

Usos recomendados: frituras, rebozados, pescaíto frito y aplicaciones saladas.
Características técnicas: Fuerza (aprox.): W200/260.
Ventajas: ayuda a conseguir una fritura adecuada, con buen acabado y textura.



(W 250/310) Fuerza

Pensadas para masas más exigentes, fermentaciones largas, pizzas, chapatas, hojaldres y panes con mayor hidratación.



HARINA ZAMORANA SAN ISIDRO — 02014

Harina de fuerza media alta, indicada para piezas grandes y elaboraciones que requieren buena estructura.

Usos recomendados: panes de mayor tamaño, hogazas, fermentaciones medias o largas y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: W250.
Ventajas: ofrece buen equilibrio entre fuerza, volumen y estabilidad en el proceso.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 250/310) Fuerza



HARINA ZAMORANA F250 —— 02102

Harina de fuerza, adecuada para elaboraciones que necesitan mayor estructura y tolerancia durante el proceso.

Usos recomendados: panes de fermentación larga, piezas grandes, masas hidratadas, pizzas y panes especiales
Características técnicas: Fuerza: W250.
Ventajas: buena capacidad para soportar procesos más exigentes y masas con mayor hidratación.



HARINA BRISA —— 21412

Harina de fuerza con buena relación entre elasticidad y extensibilidad, adecuada para procesos que requieren más estructura.

Usos recomendados: fermentaciones largas, panes especiales, piezas grandes, masas hidratadas y masas que necesitan buena tolerancia.
Características técnicas: Fuerza aproximada: W210/290.
Ventajas: ofrece mayor resistencia en fermentaciones y buen comportamiento en procesos más exigentes.



HARINA BRISA HOJALDRE —— 21418

Harina de fuerza especialmente indicada para masas laminadas y hojaldres.

Usos recomendados: hojaldres, masas laminadas, bollería hojaldrada y elaboraciones que necesitan extensibilidad controlada.
Características técnicas: Fuerza aproximada: W210/290.
Ventajas: aporta equilibrio entre fuerza y extensibilidad, facilitando el trabajo en laminado.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W 250/310) Fuerza

HARINA TRIGO T45 GRUAU SUPREME — 21027



Harina T45 de fuerza, especialmente orientada a elaboraciones de pastelería y masas que necesitan estructura.

Usos recomendados: bollería, masas enriquecidas, fermentaciones largas, masas laminadas y elaboraciones de pastelería.
Características técnicas: Fuerza: W280. T: 45.
Ventajas: aporta buena tolerancia y estructura en elaboraciones exigentes.



HARINA PIZZARINA — 21422

Harina natural y extensible, adaptada especialmente a masas de pizza y procesos donde se busca buena manejabilidad.

Usos recomendados: pizzas, bases fermentadas, masas extensibles y elaboraciones tipo focaccia.
Características técnicas: Fuerza: W290.
Ventajas: facilita el formado y aporta buena extensibilidad, ideal para masas de pizza.

HARINA ZAMORANA TRIGO ECO BLANCA W-300 — 21176



Harina ecológica de fuerza, apropiada para procesos largos de fermentación y masas que necesitan mayor resistencia.

Usos recomendados: panes de larga fermentación, pizzas, masas hidratadas, hogazas grandes y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: W300.
Ventajas: combina fuerza, tolerancia y valor añadido ecológico.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

(W>320) Gran fuerza

Indicadas para bollería fermentada, roscón, panettone, brioche, masas enriquecidas y fermentaciones largas.

HARINA HURACÁN — 21411



Harina de gran fuerza, con alto contenido en proteínas, indicada para procesos largos y elaboraciones exigentes.

Usos recomendados: fermentaciones largas, masas muy hidratadas, bollería, panes especiales y masas enriquecidas.
Características técnicas: Fuerza: W350.
Ventajas: aporta gran tolerancia, volumen y estabilidad en masas complejas.



HARINA ZAMORANA TRIGO MANITOVA — 21125

Harina de gran fuerza y calidad superior, indicada para procesos largos y elaboraciones que requieren una red de gluten muy resistente.

Usos recomendados: fermentaciones largas, bollería, panes especiales, masas enriquecidas y masas de alta hidratación.
Características técnicas: Fuerza aproximada: W400/440.
Ventajas: ofrece gran estabilidad, volumen y tolerancia en procesos de alta exigencia.

HARINA ZAMORANA ARIANA GOLD MEDAL — 21095



Harina de gran fuerza, de calidad superior, elaborada con una selección de trigos de alto rendimiento.

Usos recomendados: masas enriquecidas, fermentaciones largas, bollería, panes de alta hidratación y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: W500.
Ventajas: máxima tolerancia en procesos largos y excelente capacidad para aportar estructura y volumen.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

Harinas especiales o sin dato de fuerza

Se eligen por su composición, sabor o aplicación concreta: integrales, centeno, maíz, arroz, espelta, trigo sarraceno, preparados multicereal o harinas sin gluten.



HARINA ZAMORANA ESPELTA INTEGRAL — 21121

Harina integral de espelta, con un perfil rústico y mayor presencia de fibra.

Usos recomendados: panes de espelta, panes integrales, barras, bollería, galletas y elaboraciones artesanas.
Características técnicas: Fuerza: N/A.
Ventajas: aporta sabor, fibra y un perfil más nutritivo al producto final.



HARINA ZAMORANA CENTENO INTEGRAL ECO — 21179

Harina integral ecológica de centeno, indicada para panes con sabor intenso, textura densa y perfil rústico.

Usos recomendados: panes de centeno, panes integrales, panes con semillas y mezclas panificables.
Características técnicas: Fuerza: N/A.
Ventajas: aporta sabor, fibra y valor añadido ecológico.

HARINA ESPELTA T80 MOLINO DE PIEDRA — 21028

Harina de espelta semi integral T80 y molida a la piedra, pensada para elaboraciones con sabor más rústico y carácter artesanal.

Usos recomendados: panes de espelta, barras, pizzas, bollería, galletas y panes especiales.
Características técnicas: Fuerza: n/a. T: 80.
Ventajas: aporta sabor, fibra y un perfil diferenciado. La molienda en piedra ayuda a conservar mejor el carácter del cereal.



López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

Harinas especiales o sin dato de fuerza



HARINA ESPOLVERINA ——— 10508

Mezcla de harina de trigo duro y trigo blando, indicada para facilitar el trabajo en obrador y aportar un acabado diferenciado.

Usos recomendados: Ideal para ayudar a estirar la masa de pizza, y las masas de los panes.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: ayuda a mejorar el manejo de las masas y aporta presencia visual al producto final.



HARINA NÓRDICA FIBRAS ——— 10515

Harina con centeno y fibras, indicada para panes oscuros, integrales o con un perfil más saludable.

Usos recomendados: panes de centeno, panes integrales, panes con semillas y elaboraciones con alto contenido en fibra.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: aporta fibra, sabor intenso y un aspecto rústico al producto final.



HARINA ZEREAL BROT ——— 21015

Mezcla con cereales y semillas pensada para elaborar panes de inspiración alemana y productos con mayor contenido en fibra.

Usos recomendados: panes multicereal, panes con semillas, panes oscuros y elaboraciones especiales.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: permite elaborar panes diferenciados, con sabor intenso, textura rústica y buena presencia visual.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

Harinas especiales o sin dato de fuerza



HARINA PIZZA BRAVA ——— 21035

Harina especialmente adaptada para elaborar pizzas en procesos rápidos y fermentaciones controladas.

Usos recomendados: pizzas, bases fermentadas, *focaccias* y masas extensibles.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: facilita el trabajo de masas de pizza y ayuda a conseguir una buena extensibilidad.



HARINA PIZZA PRIMA (S/10 KGS.) – 21425

Saborizante para pizza elaborado a partir de ingredientes naturales, pensado para mejorar el resultado final de las masas.

Usos recomendados: pizzas, bases fermentadas y masas donde se busca mejorar sabor, textura y comportamiento.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: ayuda a potenciar el resultado de las pizzas, mejorando el comportamiento de la masa y el acabado final.



HARINA MAISANO ——— 21077

Preparado pensado para elaboraciones con base de maíz y trigo (también incorpora pipas de girasol), adecuado para ampliar la variedad de productos del obrador.

Usos recomendados: panes de maíz, elaboraciones especiales, mezclas panificables y productos con sabor diferenciado.
Características técnicas: Fuerza: n/a.
Ventajas: permite crear productos diferentes, con sabor y color característicos.

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

HARINAS

Harinas especiales o sin dato de fuerza

HARINA ZAMORANA DE ARROZ **SIN GLUTEN** — 02113



Harina de arroz sin gluten, pensada para elaboraciones dulces o saladas y recetas especiales.

Usos recomendados: panes y bizcochos sin gluten, galletas, salsas, rebozados y mezclas especiales.
Características técnicas: Fuerza: N/A. S/G.
Ventajas: permite ampliar la oferta de elaboraciones sin gluten y aporta una textura suave.



HARINA ZAMORANA TRIGO SARRACENO ECO — 21117

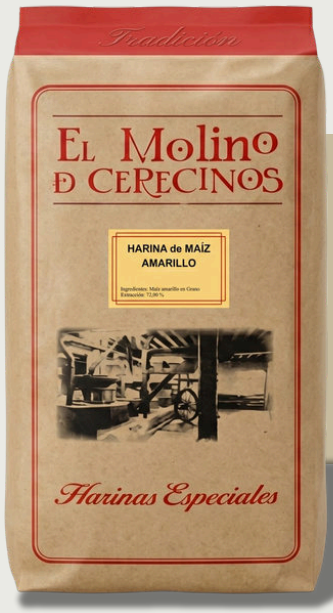
Harina ecológica de trigo sarraceno, también conocido como alforfón. Aunque se le llama trigo, no pertenece a la familia del trigo común y se utiliza en elaboraciones especiales.

Usos recomendados: panes con carácter, mezclas sin gluten, *galettes*, crepes, galletas y elaboraciones rústicas.
Características técnicas: Fuerza: N/A.
Ventajas: aporta sabor intenso, valor añadido ecológico y personalidad a las elaboraciones.

HARINA ZAMORANA MAIZ — 21119

Harina de maíz obtenida del grano completo, indicada para elaboraciones con sabor y color característicos.

Usos recomendados: panes de maíz, mezclas panificables, elaboraciones rústicas y productos especiales.
Características técnicas: Fuerza: N/A.
Ventajas: aporta color, sabor y diferenciación en el obrador.



López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

NUEVAS HARINAS

YLLA1878®

LA NOU S/25 KG



Harina panificable básica. Harina de trigo y cebada, ideal para procesos rápidos y elaboraciones con fermentaciones cortas. Destaca por su regularidad durante todo el año, su fácil manejo y su buen rendimiento en piezas, sin necesidad de añadir mejorantes.

Características técnicas:

- Extracción: 73-75%
- Fuerza: W180
- Absorción: buena capacidad de absorción de agua
- P/L: buen comportamiento plástico
- Proteína: buen nivel proteico
- Gluten: sí

Recomendada para todo tipo de panes que no tengan un alto contenido en grasas.

Ventajas: Permite una buena hidratación, facilita el trabajo en obrador y ofrece un excelente rendimiento, aportando ahorro tanto por absorción como por poder trabajarse sin aditivos.



LA 22 S/25 KG

Harina panificable de fuerza media. Harina de trigo con malta de cebada, con buen contenido en proteína y pensada para elaboraciones que requieren mayor estabilidad en fermentaciones controladas. Es una harina regular durante todo el año, sencilla de trabajar y con excelente rendimiento en piezas.

Características técnicas:

- Extracción: 73-75%
- Fuerza: W205
- Absorción: buena capacidad de absorción de agua
- P/L: excelente relación P/L
- Proteína: buen contenido proteico
- Gluten: sí

Recomendada para la elaboración de todo tipo de panes, bollería, croissants y focaccias.

Ventajas: Admite una alta hidratación, lo que favorece el ahorro económico. Su regularidad permite mantener las fórmulas estables durante todo el año, ofreciendo facilidad de trabajo y un gran rendimiento en obrador.

LA 28 S/25 KG



Harina panificable de fuerza. Harina de trigo con malta de cebada, totalmente natural y pensada para procesos largos de fermentación, de 2 a 3 días, y masas con alta hidratación. Gracias a su fuerza y buen nivel de proteína, es ideal para trabajar con masa madre y prefermentos naturales.

Características técnicas:

- Extracción: 74-75%
- Fuerza: W280
- Absorción: buena absorción de agua
- P/L: mínimo 0,55
- Proteína: buen nivel proteico
- Gluten: sí

Recomendada para la elaboración de panes, redondos de payés, panes de sabores, baguettes, barras rústicas y panes de campaña.

Ventajas: Perfecta para refrescar masas madre por su alta proteína y fuerza. Soporta muy bien los procesos largos de fermentación, incluso cuando la masa se alarga más de lo previsto, y ofrece un excelente comportamiento en masas muy hidratadas

López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN

NUEVAS HARINAS

YLLA1878®

OR BLANC S/25 KG

Harina de gran fuerza tipo 0. Harina totalmente natural, sin aditivos, elaborada con trigos de gran fuerza especialmente seleccionados. Está pensada para elaboraciones exigentes, con procesos de hasta 5 días.

Características técnicas:
- Extracción: 73-75%
- Fuerza: W390
- Absorción: buena capacidad de absorción
- P/L: buen equilibrio entre P/L
- Proteína: alto contenido proteico
- Gluten: sí

Recomendada para Panettone, Pandoro, pizzas de larga fermentación, panes de larga fermentación y como base para masas madre.

Ventajas: No contiene aditivos y se adapta muy bien a procesos largos y complejos. Soporta grandes cargas de grasa y azúcar, por lo que es ideal para Panettone y bollería fermentada, además de ofrecer un excelente comportamiento en pizzas y panes de muy larga fermentación.





HARINA DE FLORENCE AURORA T80 MOLIDA A LA PIEDRA

Harina semi integral ecológica de trigo antiguo Florence Aurora. Harina Florence Aurora semi integral T80, molturada en molino de piedra y elaborada con trigo antiguo recuperado de origen Empordà. Es una harina de proximidad, producida con cereales de pequeños productores y energía verde.

Características técnicas:
- Extracción: 80% aprox.
- Fuerza: media fuerza
- Absorción: 57%
- P/L: 0,26
- Proteína: buen nivel proteico
- Gluten: sí
- Certificación: ecológica CCPAE

Aporta panes muy sabrosos, con miga de color crema y aromas especiales. Al tener poca fuerza, se recomienda una hidratación progresiva y amasados cortos. Recomendada para la elaboración de panes de todo tipo.

Ventajas: Harina natural, nutritiva y sabrosa, ideal para elaborar panes diferentes, con personalidad y gran valor añadido. Su molturación lenta y su origen de proximidad la convierten en una opción singular dentro del mercado.

HARINA DE TRIGO DE XEIXA T80

Harina semi integral ecológica de trigo antiguo Xeixa. Harina Xeixa semi integral T80, procedente de Menorca y molturada en molino de piedra. Su molienda suave ayuda a conservar mejor el sabor y las propiedades del cereal, dando como resultado panes con un sabor dulce, intenso y muy característico.

Características técnicas:
- Extracción: 80% aprox.
- Fuerza: n/a
- Absorción: muy buena.
- P/L: harina elástica
- Proteína: mínimo 12%
- Gluten: sí
- Certificación: ecológica CCPAE

Es una harina de alta calidad nutritiva y más digestiva, gracias a su menor contenido en gluten.
Recomendada para la elaboración de panes de todo tipo.

Ventajas: Harina nutritiva, sabrosa y diferenciadora, ideal para elaborar panes con personalidad. Su menor contenido en gluten la hace más digestiva, mientras que su molienda en piedra preserva mejor las propiedades y el sabor del trigo Xeixa.



López Aragón .com
PANADERÍA | PASTELERÍA | RESTAURACIÓN