



**DON ANTONIO**  
A L I M E N T O S



HARINAS



# NUESTRAS HARINAS



## HARINA 0000

Harina de trigo con características estandarizadas para panificadoras, fábricas de galletitas y otras industrias alimenticias.

25 kg/big bag



## HARINA 000

Harina de trigo con características estandarizadas para panificadoras, fábricas de galletitas y otras industrias alimenticias.

25 kg/big bag

## TAPERA

De partículas finas y baja granulometría. Se trata de una harina especial que se diferencia por su blancura y bajo tenor de cenizas. Características ideales para la elaboración de productos frescos con alto tenor de humedad, manteniendo su buen estado, frescura y blancura durante el periodo de comercialización.

25 kg/big bag





### SALVADO DE TRIGO

Sub producto de la molienda del grano de trigo. Ingrediente fundamental de múltiples galletas. Es una fuente importante de fibra, pero también proporciona vitaminas y minerales.

25 kg/big bag



### SEMOLÍN

Producto de granulometría intermedia entre Sémola y Harina, bajo número de puntos negros y absorción de agua, ideal para la elaboración de pastas.

25 kg/big bag

### FORTE

Harina de trigo acondicionada para Pan Francés. Elaborada con harinas 000, especialmente diseñada para adaptarse a procesos de panificación. De alto rendimiento, fácil de usar. Se obtienen panes de gran volumen, mantiene una miga blanda, húmeda, corteza coloreada, de muy buen aspecto general.

25 kg/big bag

