



 RIOSOL *estándar*

RIOSOL  
*estándar*

Harina de Trigo Media Fuerza, para Producciones de Pan Francés, Bizcochería, Bollería, Repostería, Tortilla, Churro.





# RIOSOL *estándar*

## VENTAJAS DEL PRODUCTO:

- Ideal para procesos Mecanizados o Tradicionales.
- MAYOR RENDIMIENTO EN PIEZAS POR BULTO que el obtenido con harinas de su segmento.
- VOLUMEN DE PAN por pieza MAYOR en comparación de las obtenidas con harinas de su segmento.
- MASAS SUAVES Y HOMOGÉNEAS DE GRAN FACILIDAD AL FORMADO MANUAL ARTESANAL.
- Pan de miga fina y uniforme, corteza firme y crocante.

## CARACTERÍSTICAS

Fuerza	Min. 250
Vida de Anaquel	180 días



Disponible en sacos de 44 kg. y a granel en carro-tolva.

