



✦ RIOSOL + *plus*

RIOSOL  
+ *plus*

Harina de Trigo Fuerte, para producciones de Pan Francés, Bizcochería, Bollería, Repostería, Tortilla, Churro.





# RIOSOL + *plus*

## 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.
- Producciones versátiles de alta exigencia.
- **ELEVADO DESEMPEÑO EN EL FORMADO MANUAL Y LA FERMENTACIÓN.**
- Alto contenido de proteína.
- Pan de miga más 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.

