

# Federación



DE LA SEMILLA A LA MESA

## HARINA 0000

### Características específicas

La cantidad de ceros indica el grado de pureza de una harina. La harina tipo 0000 es más refinada y blanca. Ideal para repostería, pastelería, hojaldre, masas fina, bizcochuelos.

### Presentación

Bolsa de papel Kraft x 1 kg.

