

Oferta Harina de Trigo: Información Nutricional y Especificaciones

Una oferta completa de harina de trigo con información nutricional detallada y especificaciones de empaquetado para uso profesional e industrial.



Información Nutricional

Por cada 100g

- Energía: 340 Kcal
- Proteínas: 11,5 g
- Grasa total: 1,05 g
- Fibra dietética: 3,87 g
- Calcio: 14,4 g
- Colesterol: 0,0 mg
- Carbohidratos: 72 g
- Azúcar total: 9,76 g
- Sodio: 0,0 mg

Por cada 1kg

- Energía: 3400 Kcal
- Proteínas: 115 g
- Grasa total: 10,5 g
- Fibra dietética: 38,7 g
- Calcio: 144 g
- Colesterol: 0,0 mg
- Carbohidratos: 720 g
- Azúcar total: 97,6 g
- Sodio: 0,0 mg

* Porcentaje del valor diario de referencia para un adulto basado en 2000 kcalorías

Valor Nutricional Destacado

72g

Carbohidratos

Principal componente energético de la harina, proporcionando energía sostenida para actividades diarias.

11.5g

Proteínas

Contenido proteico significativo que contribuye a la formación de gluten, esencial para la elasticidad en productos horneados.

3.87g

Fibra

Aporta fibra dietética que contribuye a una digestión saludable y sensación de saciedad.



Beneficios Nutricionales

Alto en Energía

Con 340 kcal por cada 100g, nuestra harina de trigo proporciona una excelente fuente de energía para el organismo, ideal para el rendimiento diario.

Sin Colesterol

Completamente libre de colesterol (0,0 mg), lo que la convierte en un ingrediente adecuado para dietas controladas.

Bajo en Grasas

Con solo 1,05g de grasa por cada 100g, es una opción baja en grasas para la preparación de alimentos.

Sin Sodio

Con 0,0 mg de sodio, es ideal para personas que necesitan controlar su ingesta de sal por razones de salud.

Formatos de Empaquetado



Formato 1 Kg

Ideal para uso doméstico y pequeñas panaderías.
Empaque práctico y fácil de almacenar.



Formato 25 Kg

Perfecto para panaderías medianas y
establecimientos de restauración con volumen
moderado.



Formato 50 Kg

Diseñado para uso industrial y panaderías de
gran volumen que requieren mayor cantidad de
producto.

* Imagen solo referencial

Capacidad de Transporte

Capacidad por Contenedor

Cada contenedor estándar de 20 pies tiene capacidad para transportar hasta 25 toneladas de harina de trigo, optimizando costos logísticos y asegurando un suministro eficiente.

- Formato 25 Kg: 1,000 sacos por contenedor
- Formato 50 Kg: 500 sacos por contenedor



25 toneladas x contenedor 20"

* Imagen solo referencial



Aplicaciones Culinarias



Panadería

Ideal para todo tipo de panes, desde baguettes hasta panes rústicos, gracias a su contenido proteico que favorece la formación de gluten.



Pastelería

Perfecta para pasteles, galletas y otros productos de repostería que requieren una textura suave y consistente.



Pizzas

Su equilibrio nutricional la hace excelente para masas de pizza con la elasticidad y resistencia necesarias.

Contacto y Pedidos

1

Solicitud de Muestras

Contáctenos para recibir muestras gratuitas de nuestra harina de trigo en cualquiera de nuestros formatos disponibles.

2

Pedidos al Mayoreo

Ofrecemos condiciones especiales para pedidos industriales y al mayoreo, con opciones de entrega personalizadas.

3

Asesoría Técnica

Nuestro equipo de expertos está disponible para brindar asesoría sobre el uso óptimo de nuestros productos en sus aplicaciones específicas.

Para más información sobre nuestra harina de trigo y realizar pedidos, no dude en contactarnos.