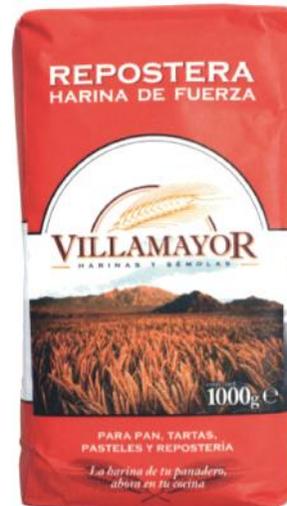


# DESCUBRE NUESTRA COMPLETA GAMA DE HARINAS ESPECIALES HOSTELERÍA



## ELABORACIÓN

- Bechamel (Croquetas, Canelones, etc.)
- Salsas
- Bizcochos
- Magdalenas
- ¡Y también galletas!



## USOS

- Elaboraciones exigentes que requieren una harina de media fuerza
- Tartas
- Pan
- Bizcochos y magdalenas
- ¡También pizzas!



## ELABORACIÓN

- Panes especiales
- Bollería hojaldrada (tipo croissant)
- Otras elaboraciones que requieren una harina de fuerza



## USOS

- Pizzas profesionales
- Pizzas caseras
- También panes mediterráneos



## OTROS USOS

- Verduritas fritas (pimiento, cebolla, ajos tiernos, etc.)
- Gambas fritas
- Chips de alcachofas
- Etc.



[www.panrustico.com](http://www.panrustico.com)

91 746 22 33