



Este método tradicional de fabricación de harinas en molino de piedra consiste en moler el grano entre dos piedras de sílex, un tipo de roca extremadamente duradera, que gracias a su movimiento rotatorio y unas muescas talladas en ellas trituran el grano de cereal obteniendo así nuestra exclusiva gama de Harinas ORIGEN.

Se trata de un proceso lento y cuidadoso que preserva el estado natural de las harinas en cuanto a contenido y estabilidad de minerales, vitaminas y proteínas.

En el caso de las harinas integrales, el endospermo, el salvado y el germen permanecen en sus proporciones naturales y originales.



Camino Harinera S/N, 50830, Villanueva de Gallego, Zaragoza

Tel: 976 185 126 - Fax: 976 185 336

www.harinaspolo.com

haripolo@harinaspolo.com





Descripción producto	Harina de trigo blanca	Harina de trigo integral	Harina de espelta	Harina de espelta integral	Harina de mijo	Harina de trigo sarraceno	Harina de Centeno	Harina de Avena integral
Producción Convencional								
Producción Ecológica								