

# Harina precocida de GARBANZO

Obtenida de la molienda y extrusión de granos de Garbanzo (*Cicer Arietinum*) limpios, secos y pelados.

La harina instantánea de Garbanzo puede utilizarse en numerosas aplicaciones como: productos de panadería (aporta una textura final suave y consistente), pastas, premezclas, rebozadores, embutidos frescos y cocidos, snacks, sopas deshidratadas y salsas instantáneas, barras nutricionales, galletas y más. Elaboración de fainá y hummus.

## INFORMACION TECNICA

Apariencia	Molido fino
Tamaño	250 micrones
Gusto, sabor, olor	Característico. Libre de sabores y olores extraños
Humedad	Máx. 12%
Carbohidratos	49 - 74%
Proteína	19 - 29%
Fibra Bruta	Máx. 2,75 %
Materia Grasa	Máx. 6 %
Cholesterol	0%
Materiales extraños	Libre
Recuento bacteriano total	Máx. 500.000 ufc/g
Mohos	Máx. 100 ufc/g
Levaduras	Máx. 100 ufc/g
Coliformes totales	Máx. 100 ufc/g
E.coli	Negativo en 1 g
Microorganismos termófilos totales	Máx. 1.500 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g



- ✓ RICO EN NUTRIENTES
- ✓ FUENTE DE PROTEÍNAS Y FIBRAS
- ✓ SUSTITUTO DEL HUEVO
- ✓ PREPARACIÓN INSTANTÁNEA Y SIN COCCIÓN
- ✓ SABOR NEUTRO
- ✓ MEJORA RENDIMIENTO, FIRMEZA, ABSORCIÓN Y TEXTURA

## CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Vida útil 6 meses a partir de la fecha de elaboración, en envase original y cerrado.

Estricto control de plaga e higiene de las instalaciones

Mantener a temperatura ambiente y al resguardo de la luz solar.

## EMBALAJE

Envase primario: bolsa de polietileno.

Envase secundario: bolsa de polipropileno.

Capacidad: 20 Kg



Ruta Nacional 19. Km 200  
X2434AZZ El Tío, Córdoba, Argentina  
Tel +54 9 3564 416102  
[www.valorasoy.com](http://www.valorasoy.com) - [facebook/valorasoy](https://www.facebook.com/valorasoy)