

## Harinas Industriales para Panaderías

### Harina Molinos Sagemüller tipo 000 Pan Dulce

La harina Molinos Sagemüller tipo 000 Pan Dulce, se origina a partir de trigos con alto contenido de gluten para brindar mayor fuerza y volumen a las piezas. A su vez aporta mejor color a la corteza y permite el agregado de grandes cantidades de fruta, manteniendo la miga fresca por más tiempo.

#### Rendimiento de 50 kg. de harina

- » Aproximadamente 220 pan dulces de 500 gr. de masa.
- » Aproximadamente 150 pan dulces de 750 gr. de masa.
- » Aproximadamente 114 pan dulces de 1 kg. de masa.

Presentación: 50 kg.

### Harina Molinos Sagemüller tipo 000 Pan Sandwich

La harina Molinos Sagemüller tipo 000 Pan Sandwich permite obtener un pan con un mayor desarrollo de volumen, en el horno. El producto final tendrá una miga más blanca de aspecto uniforme, logrando mayores rendimientos.

#### Rendimiento de 50 kg. de harina

- » Aproximadamente 16 panes de molde de 3 kg. de masa cada uno.

Presentación: 50 kg.

### Harina Molinos Sagemüller tipo 000 Panadera

La harina Molinos Sagemüller tipo 000 Panadera, se utiliza para elaborar la más diversa variedad de panes tradicionales. Es capaz de soportar panificaciones por el método directo (fermentaciones cortas), ó por el sistema tablas (fermentaciones largas). Usted logrará obtener panes con mayor desarrollo, con una corteza crocante, y con miga blanca y esponjosa.

#### Rendimiento de 50 kg. de harina :

- » Aproximadamente 320 flautas de 250 gr., cada uno.
- » Aproximadamente 1340 felipes de 55 gr. de masa, cada uno.
- » Aproximadamente 60 kg. de pan francés.

Presentaciones: 25 kg. y 50 kg.

## Harina Molinos Sagemüller tipo 0000 Pastas

La harina Molinos Sagemüller tipo 0000 Pasta, está específicamente desarrollada para cumplir con los requerimientos de calidad de los mejores productos de pastelería y pastas.

Esta harina es aplicable a cualquier proceso de producción de pastas frescas y pastas secas.

**Presentaciones:** 25 kg. y 50 kg.

## Harina Molinos Sagemüller tipo 0000 Tapa Empanadas

La harina Molinos Sagemüller tipo 0000 Tapa Empanada, se extrae de trigos especiales, que logran generar harinas muy blancas, ideales para la elaboración de tapas de empanadas y pascualinas de buena flexibilidad y manejo, y con ausencia de picaduras.

**Rendimiento de 50 kg. de harina :**

- » Aproximadamente 273 docenas de discos de tapas, para empanada.
- » Aproximadamente 236 pascualinas por 2 unidades.

**Presentación:** 50 kg.

## DATOS LOGISTICOS

HARINAS MOLINOS SAGEMÜLLER	ORIGEN	EMPAQUE						PALLETIZADO			CONTENEDORES 40'		CONTENEDORES 20'	
		Un. por bulto	Kg Neto bulto	Kg Bruto bulto	Altura Caja (cm)	Ancho Caja (cm)	Largo Caja (cm)	Bultos por camada	Bultos por pallet	Altura incluido pallet	Carga al bulto	Carga Palletizada	Carga al bulto	Carga Palletizada
Harina tipo 000 Panadera 1 x 50kg.	Argentina	1	50.00	50.35	20	46	82	3	12	0.95	560	528	385	216
Harina tipo 000 Panadera 1 x 25kg.	Argentina	1	25.00	25.15	15	38	63	5	25	0.9	1,120	1,050	810	450
Harina tipo 000 Pan Sandwich 1x 50kg.	Argentina	1	50.00	50.35	20	46	82	3	12	0.95	560	528	385	216
Harina tipo 000 Pan Dulce 1 x 50kg.	Argentina	1	50.00	50.35	20	46	82	3	12	0.95	560	528	385	216
Harina tipo 0000 Pastas 1 x 50kg.	Argentina	1	50.00	50.35	20	46	82	3	12	0.95	560	528	385	216
Harina tipo 0000 Pastas 1 x 25kg.	Argentina	1	25.00	25.15	15	38	63	5	25	0.9	1,120	1,050	810	450
Harina tipo 0000 Tapa Empanadas 1 x 50kg.	Argentina	1	50.00	50.35	20	46	82	3	12	0.95	560	528	385	216

Palletizado: 1,20 x 1,00 x 0,14

Contenedores 40' Standard: 12,00 x 2,35 x 2,39 m - 67,7 m3 - 28.750 kg Carga Max

Contenedores 20' Standard: 5,89 x 2,35 x 2,39 m - 33,2 m3 - 28.180 kg Carga Max