

# CATÁLOGO

—MOLINOS—  
**Kunstmann**

EN VALDIVIA, DESDE 1853



*La Harina del Sur*



*Mariposa*  
*lo mejor del Sur*



HARINAS  
Puerto  Sur

**MORETTI**  
MOLINOS  
Kunstmann  
desde 1853



PREFIERA  
**Harinas del Sur**

# NUEVOS

## LANZAMIENTOS



# Harina Todo Uso +FIBRA Molinos Kunstmann

**Utilización:** Harina con Buena Fuente de Fibra, aportado naturalmente del grano de trigo, en un perfecto balance. Granulometría fina, formulada para la elaboración de todo tipo de panes.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fracción de grano de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas, azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina.. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 kilo

## BENEFICIOS

- ✓ MEJORA LA DIGESTIÓN
- ✓ MÁS SALUDABLE
- ✓ AYUDA A SENTIR MÁS SACIEDAD



# Harina Panificación +FIBRA

## Collico

**Utilización:** Harina con Buena Fuente de Fibra, aportado naturalmente del grano de trigo, en un perfecto balance. Granulometría fina, formulada para la elaboración de todo tipo de panes.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fracción de grano de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas, azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina.. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 20 Kilos Papel

## BENEFICIOS

- ✓ MEJORA LA DIGESTIÓN
- ✓ MÁS SALUDABLE
- ✓ AYUDA A SENTIR MÁS SACIEDAD



# Premezcla Integral Linaza

## Molinos Kunstmann

**Utilización:** Premezcla que aporta textura, sabor y valor nutricional a productos de panadería, bollería rústica, crackers y otras preparaciones alineadas con tendencias saludables.

**Ingredientes:** Harinas integrales (100% grano entero trigo y Centeno, contiene gluten), Harina de trigo (harina, peróxido de benzoilo, azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina), semilla de linaza, sal, masa madre de trigo y centeno (harinas y sus cultivos), propionato de calcio, ácido ascórbico y enzimas. Elaborado en líneas donde se procesan soya, almendras, nueces, maní y pueden contener trazas de sulfitos. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 120 Días

**Presentación:** 5 Kilos Papel

## BENEFICIOS

- ✓ BUENA FUENTE DE FIBRA Y PROTEÍNAS.
- ✓ BAJO EN GRASAS TOTALES.
- ✓ 0% COLESTEROL.
- ✓ FÁCIL PREPARACIÓN





# HARINAS

## PANIFICACIÓN



# Harina Panificación Collico



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería. (Pan francés, hallullas, pan molde, copihues, etc).

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 Kilos PPL, 25 Kilos Papel

Código interno: 40237 (Papel)- 40238 (PPL)

EAN13: 7802626000920 (Papel)- 7802626000937 (PPL)

# Harina Súper Panificación Collico

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos especiales de panadería de gran volumen y frescura. (pan molde, copihues, hamburguesas, etc).

**Ingredientes:** Harina de trigo, estearoil lactilato de sodio, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 Kilos PPL

Código interno: 40239 (PPL)



EAN13: 7802626000944 (PPL)

# Harina Especial Hallulla Collico



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería laminados, en especial hallullas.

**Ingredientes:** Harina de trigo, almidón de maíz, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas, azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y Vitamina D3 (origen no animal). **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 Kilos PPL

Código interno: 40240 (PPL)

EAN13: 7802626000951 (PPL)

# Harina Especial Pan Francés Collico

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería que requieren alto contenido proteico, en especial pan francés y baguette.

**Ingredientes:** Harina de trigo, ácido ascórbico, enzimas, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y Vitamina D3 (origen no animal). **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 Kilos Papel



Código interno: 40241 (Papel)

EAN13: 7802626000968



# Harina Especial Pastelería Collico

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de pastelería y repostería.

**Ingredientes:** Harina de trigo. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 Kilos Papel

Código interno: 40243 (Papel)

EAN13: 7802626000982



# Harina Panificación Mariposa

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería. (Pan francés, hallullas).

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflovina.

**Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** PPL y Papel 25 kilos



Código interno: 40261 PPL/ 40262 Papel

EAN13: 7802626001156 PPL/ 7802626001163 Papel

# Harina Panificación Tahona



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 kilos papel y género

Código interno: 40271 género  
Código interno: 40272 Papel

EAN13: 7802626001279  
EAN13: 7802626001262

# Harina Panificación (Fuerza)

## Puerto Sur

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina.

**Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** PPL y Papel 25 kilos



Código interno: 40275 PPL/ 40276 Papel

EAN13: 7802626001293 PPL/ 7802626001309 Papel

# Harina Panificación TG



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería (marraquetas y hallullas).

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** Papel 25 kilos

Código interno: 40265

EAN13: 7802626001194

# Harina Soft Larga Vida Molinos Kunstmann



Código interno: 40364

**Utilización:** Esta harina se utiliza como materia prima principal en la elaboración de productos de bollería de larga vida (hamburguesas, pan de molde, hot dogs)

**Ingredientes:** Harina de trigo, fibra vegetal, ácido ascórbico, enzimas, propionato de calcio, ácido láctico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y vitamina D3 vegetal (colecalfiferol).

**Contiene gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 kilos

EAN13: 7802626001606

# Harina Fuerza Molinos Kunstmann

**Utilización:** Esta harina se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes de larga fermentación y como base para prefermentos.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fibras vegetales, enzimas, ácido ascórbico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. Contiene Gluten.

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 kilos



Código interno: 40390

EAN13: 7802626001590



# Harina Masa Madre Molinos Kunstmann



**Utilización:** Harina con Masa Madre se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes de larga fermentación como; panes de campo, rústicos, italianos, sus variantes y como harina base para la elaboración de masa madre.

**Ingredientes:** Harina de trigo, masa madre seca de trigo durum, almidón de trigo, fibras vegetales, enzimas, ácido ascórbico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 kilos

Código interno: 40359

EAN13: 7802626001583

# Harina Pan Prehorneado Molinos Kunstmann

**Utilización:** Esta harina se utiliza como materia prima principal en la elaboración de panes pre-horneados o pre-cocidos.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fibra vegetal, ácido ascórbico, enzimas, propionato de calcio y ácido láctico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 25 kilos

Código interno: 40442



EAN13: 7802626001781

# HARINAS

## TODO USO



# Harina Todo Uso Con Polvos de Hornear



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 kilo

Código interno: 90

EAN13: 7802626161010

# Harina Todo Uso Sin Polvos de Hornear

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1, 3, 5 y 10 kilos envase papel  
20 y 25 kilos envase género



Código interno: 1 (1 kilo papel)  
Código interno: 2 (3 kilos papel)  
Código interno: 3 (5 kilos papel)  
Código interno: 5 (10 kilos papel)  
Código interno: 6 (20 kilos género)  
Código interno: 40253 (25 kilos género)

EAN13: 7802626100026  
EAN13: 7802626100040  
EAN13: 7802626100057  
EAN13: 7802626100118  
EAN13: 7802626100217  
EAN13: 7802626100217

# Harina Todo Uso BIO etiqueta limpia

**Harina de máxima calidad, sin aditivos de panificación, sin blanqueadores y sin enzimas añadidas**

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y vitamina D3 (origen no animal). **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 750 grs y 10 kilos

Código interno: 40394



EAN13: 7802626001651

## Harina Casera Sin Polvos de Hornear

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1, 5 y 10 kilos envase papel  
20 y 25 kilos envase género

Código interno:

40168 (1 kilo papel)

40169 (5 kilos papel)

40163 (10 kilos papel)

40165 (20 kilos género)

40271 (25 kilos género)



EAN13:

7802626000722

7802626000739

7802626000746

7802626000753

7802626001255



# Harina Todo Uso Con Polvos de Hornear



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 kilo

Código interno: 40017

EAN13: 7802626000395

# Harina Todo Uso Sin Polvos de Hornear

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1, 5 y 10 kilos envase papel  
10, 20 y 25 kilos envase género

Código interno:

40016 (1 kilo papel)

40014 (5 kilos papel)

40008 (10 kilos papel)

40007 (10 kilos género)

40009 (20 kilos género)

40259 (25 kilos género)



EAN13:

7802626000388

7802626000371

7802626000340

7802626000333

7802626000326

7802626001132

# Harina Todo Uso

## Sin Polvos de Hornear



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 5 y 10 kilos envase papel  
20 kilos envase género

Código interno:  
40181 (5 kilos papel)  
40179 (10 kilos papel)  
40178 (20 kilos género)

EAN13:  
7802626000395  
7802626000715  
7802626000692

# Harina Todo Uso

## Sin Polvos de Hornear

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo.

**Ingredientes:** Harina de trigo, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azodicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 10 kilos, envase papel  
10, 20 y 25 kilos, envase género

Código interno:  
40038 (10 kilos papel)  
40037 (10 kilos género)  
40039 (20 kilos género)  
40268 (25 kilos género)

EAN13:  
7802626000517  
7802626000500  
7802626000494  
7802626001224



# Harina Especial Mariposa



- SIN MEJORADORES DE PANIFICACIÓN
- SIN BLANQUEADORES

\*Solo contiene Harina de trigo más vitaminas y minerales.

Código interno: 40012 (5 kilos)  
Código interno: 40013 (20 kilos)

**Utilización:** Se utiliza en elaboración de postres, masas especiales y como espesantes para sopas y cremas.

**Ingredientes:** Harina de trigo, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina y vitamina D3 (origen no animal). **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 5 y 20 kilos.

EAN13: 7802626000357  
EAN13: 7802626000364

# Harina Super Todo Uso



**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos de panadería y repostería elaborados en el hogar, destacando por su fácil manejo, obtención de panes de gran volumen y de mayor frescura. También se recomienda para la elaboración de masas laminadas, por su mayor extensibilidad.

**Ingredientes:** Harina de trigo, estearoil lactilato de sodio, peróxido de benzoilo, ácido ascórbico, enzimas (amilasas, hemicelulasas), azordicarbonamida, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 y 5 kilos

Código interno: 10 (1 kilos)  
Código interno: 12 (5 kilos)

EAN13: 7802626170029  
EAN13: 7802626170050



# Harina Masa Madre Collico



**Utilización:** Harina con Masa Madre se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes de larga fermentación como; panes de campo, rústicos, italianos, sus variantes y como harina base para la elaboración de masa madre.

**Ingredientes:** Harina de trigo, masa madre seca de trigo durum, almidón de trigo, fibras vegetales, enzimas, ácido ascórbico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 kilo.

Código interno: 40357

EAN13: 7802626001477

# Harina Tipo Fuerza Collico

**Utilización:** Esta harina se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes de larga fermentación y como base para prefermentos.

**Ingredientes:** Harina de trigo, fibras vegetales, enzimas, ácido ascórbico, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina. Contiene Gluten.

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 1 kilo.



Código interno: 40375

EAN13: 7802626001552



# HARINAS

## INTEGRALES





**Utilización**  
elaboración  
vitaminas

**Ingredientes**

**Vida Útil**

**Presentación**

Código interno: 40249 (2)

**Presentación:** 1, 3 y 25 kilos.



# Harina Integral de Centeno Fina

**Utilización:** Se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes multigranos y/o otros productos de panadería integrales con la incorporación de harina de trigo.

**Ingredientes:** Harina de centeno. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 120 Días

**Presentación:** 25 kilos.

Código interno: 40251



EAN13: 7802626001057

# Harina Integral de Centeno Gruesa



**Utilización:** Se utiliza como ingrediente en la elaboración de panes multigranos y/o otros productos de panadería integrales con la incorporación de harina de trigo.

**Ingredientes:** Harina de centeno. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 120 Días

**Presentación:** 25 kilos.

Código interno: 40252

EAN13: 7802626001064

# Harina Integral de Trigo Fina Molinos Kunstmann



Código interno: 40373

EAN13: 7802626001620

**Utilización:** Se utiliza como materia principal en la elaboración de productos en el hogar, ricos en vitaminas, fibras y minerales, tales como panes, galletas y queques.

**Ingredientes:** Harina de integral de trigo entero. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 120 Días

**Presentación:** 25 kilos.

# Harina Tostada Molinos Kunstmann



Código interno: 40395

EAN13: 7802626001668

**Utilización:** Harina elaborada de trigo clasificado tostado, que se somete a una molienda integra.

**Ingredientes:** Harina de trigo. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 500 gramos.





# PREMEZCLAS

# PREMEZCLA BIZCOCHO VAINILLA

**Utilización:** Premezcla para batidos sin materia grasa, destinada a elaborar bizcochos de excelentes características, esponjosos y que permanecen frescos por varios días.

**Ingredientes:** Harina de trigo, azúcar, almidón de maíz, esteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472b / emulsificante), esteres de propilenglicol de ácidos grasos (E477 / emulsificante), jarabe de glucosa, carbonato de sodio (E 500 / leudante), difosfatos (E 450 / leudante), saborizante artificial, betacaroteno (E 160a / colorante natural), sal y harina de soja.. Contiene Gluten y Soja. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 25 kilos.



# PREMEZCLA BIZCOCHO CHOCOLATE

**Utilización:** Es una premezcla para batidos sin materia grasa, destinada a elaborar bizcochos de excelentes características, esponjosos y que permanecen frescos por varios días. Para su elaboración solamente es necesario agregar huevos y agua, y posteriormente batir por un período de tiempo determinado. No contiene saborizantes ni colorantes, solamente cacao. Se utiliza como materia principal en la elaboración de bizcochos para tortas y pasteles.

**Ingredientes:** Azúcar, harina de trigo, almidón de maíz, cacao natural (10-12% M.G.), esteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472b / emulsificante), esteres de propilenglicol de ácidos grasos (E477 / emulsificante), jarabe de glucosa, carbonato de sodio (E 500 / leudante), difosfatos (E 450 / leudante), saborizante artificial, betacaroteno (E 160a / colorante natural), sal y harina de soja. **Contiene Gluten y Soja.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 25 kilos.



# PREMEZCLA BROWNIE

**Utilización:** Es una premezcla destinada a la elaboración de recetas con base de brownie, a la cual se le pueden incorporar frutos secos, chips de chocolate, etc. Se utiliza como materia principal en la elaboración de brownie.

**Ingredientes:** Azúcar, harina de trigo, almidón de maíz, cacao natural (10-12% M.G.), almidón modificado de maíz (E 1422), huevo entero en polvo, suero dulce de leche en polvo, carbonato de sodio (E 500 / leudante), difosfatos (E 450 / leudante), esteres acéticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472a / emulsificante), esteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472b / emulsificante), leche descremada en polvo, sabor artificial, carbonato de calcio (E 170 / antiaglomerante) y sal.

**Contiene Gluten, Huevo y Leche.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 5 kilos.





# SEMOLA COLLICO

Elaborado a partir de la molienda sistemática de trigo seleccionado (*Triticum aestivum*), que ofrece las partículas del endospermo del cereal en forma de harina gruesa.

**Utilización:** Se utiliza en la elaboración de postres, masas especiales y como espesante para sopas y cremas.

**Ingredientes:** Sémola de trigo. **Contiene gluten.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 10 kilos.



# SUBPRODUCTOS



# Harinilla MariposaTG

La harinilla de trigo (*Triticum aestivum*) es un producto pulverulento obtenido durante la molienda gradual de trigo, previa separación de las impurezas. Está compuesta en su mayor proporción por salvado y cubiertas del grano, incluyendo un pequeño porcentaje de harina.

**Utilización:** Todas las especies de interés pecuario. No corresponde a un alimento completo.

**Ingredientes:** Harinilla de trigo. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 25 kilos.

Código interno: 40402



EAN13: 7802626001675

# Afrechillo MariposaTG

Elaborado en el proceso de molienda de trigo seleccionado (*Triticum aestivum*), y corresponde a las envolturas externas del grano de trigo. Producto con alto contenido de fibras, vitaminas y sales minerales.

**Utilización:** Todas las especies de interés pecuario. No corresponde a un alimento completo.

**Ingredientes:** Afrechillo de trigo. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 180 Días

**Presentación:** 25 kilos.



Código interno: 40401

EAN13: 7802626001682

# HARINA

ESPECIAL PIZZA  
NAPOLITANA







Harina especial pizza es una harina de alta calidad, ideal para la elaboración de pizzas. Destaca por su excelente extensibilidad, capacidad de absorción de agua y tolerancia a largas fermentaciones. La calidad de sus proteínas permiten obtener masas suaves, extensibles y con gran tolerancia a la fermentación. Sabor puro, sin aditivos químicos.

**Ingredientes:** Harina de trigo, hierro (sulfato ferroso), niacina, tiamina, ácido fólico y riboflavina. **Contiene Gluten.**

**Vida Útil:** 365 Días

**Presentación:** 5 y 20 kilos.

Código interno: 40510 (5 kilos)  
Código interno: 40502 (20 kilos)

EAN13: 7802626001897  
EAN13: 7802626001880

# Más de 170 años

—MOLINOS—  
**Kunstmann**

EN VALDIVIA, DESDE 1853



Sembrando historia y alimentando el futuro.

