

## Harina de Sorgo Bio SIN GLUTEN, 1 Kg - Biorganic

[Ver producto](#)

Harina de Sorgo SIN GLUTEN, 1 Kg - Biorganic

El sorgo también conocido como Kafir, es un cereal que se caracteriza por su alto valor energético, fibra y hierro. La harina de sorgo actualmente ha ganado campo en la industria de la pastelería y panadería por su ausencia de gluten.

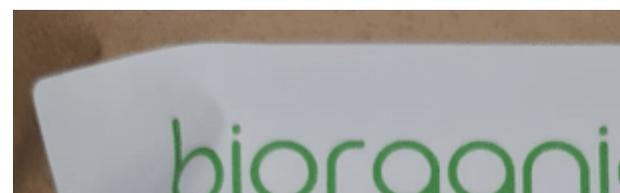
Uso: Se puede emplear sola o mezclada con otras harinas o almidones para la elaboración de repostería o panadería.

Ingredientes: Harina de sorgo (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

Origen: Italia

Precio: 8,95€

[Añadir al carrito](#)



## Descripción

### Harina de Sorgo SIN GLUTEN, 1 Kg - Biorganic

El sorgo también conocido como Kafir, es un cereal que se caracteriza por su alto valor energético, fibra y hierro. La harina de sorgo actualmente ha ganado campo en la industria de la pastelería y panadería por su ausencia de gluten.

Uso: Se puede emplear sola o mezclada con otras harinas o almidones para la elaboración de repostería o panadería.

Ingredientes: Harina de sorgo (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

Origen: Italia

SKU: 0000112

Categoría: [Harinas Sin Gluten](#)

Etiquetas: [bio](#), [biorganic](#), [dieta](#), [eco](#), [ecologico](#), [harina](#), [kafir](#), [masas](#), [Natural](#), [organico](#), [sin azucar](#), [sin gluten](#), [sorgo](#), [sorgum](#)

## Información adicional

Peso: 1 kg