

HARINA WHOLE GRAIN ULTRATRIGO



Molinera
San Cristóbal. 



Nuevas Harinas

100%
Grano Entero
Whole Grain



Call center 800 123 300
www.sancristobal.cl



Molinera
San Cristóbal. 

Los Granos Enteros

Históricamente, los cereales han sido un alimento básico en las dietas de nuestros ancestros. Las investigaciones recientes indican que el consumo de productos elaborados con Granos Enteros son una importante fuente de carbohidratos, proteínas, fibra dietética, fitonutrientes bioactivos, vitaminas del grupo B y minerales. Como consecuencia de lo anterior, el consumo de productos elaborados a partir de Granos Enteros se recomienda internacionalmente de manera preferente por sobre los granos refinados, como parte esencial de una dieta equilibrada y saludable.

En nuestra permanente búsqueda por desarrollar nuevas soluciones para la Industria Panadera y Pastelera nacional, Compañía Molinera San Cristóbal inauguró a comienzos del año 2019 una nueva planta para la elaboración de Harinas Whole Grain. Utilizando tecnología de última generación, contamos hoy con el know how para elaborar una amplia gama de Harinas Whole Grain para diversos usos, las que tienen características organolépticas y técnicas únicas en su tipo.

Comparativo de Granulometrías

	Harina Blanca MSC	Harina Whole Grain Fina MSC	Harina Integral MSC
% de harina sobre malla 150 micrones	Sobre 85%	Sobre 85%	Sobre 48%



HARINA WHOLE GRAIN ULTRATRIGO

La Harina Whole Grain (grano entero), es el resultado de la molienda del grano completo de trigo, con lo cual se obtiene un producto (harina) que tiene la misma composición nutricional que el grano original de trigo.



Harinas Whole Grain para:

- ✓ Panificación
- ✓ Cereales
- ✓ Snacks
- ✓ Repostería
- ✓ Galletería

¿Cuál es la diferencia entre harina "Whole Grain" y harina "Integral"?

Las Harinas Integrales tradicionalmente son elaboradas a partir de la mezcla entre la harina blanca refinada y los subproductos generados de esa molienda, es decir, son harinas **reconstituidas** las cuales **no** necesariamente contienen la misma composición nutricional del grano entero de trigo.

Las Harinas Whole Grain o Harinas 100% Grano Entero elaboradas por Compañía Molinera San Cristóbal, son hechas a partir de una tecnología que permite realizar moliendas completas, garantizando de esta forma que la harina contiene las proporciones originales de las tres partes del grano: salvado, germen y endospermo.

Composición del grano

La Harina Whole Grain contiene todas las partes que conforman el grano: endospermo, salvado y germen. Es una harina con un 100% de extracción elaborada a partir de trigos seleccionados.



No Reconstituida

La harina ULTRATRIGO está elaborada a partir de una molienda completa única en su tipo, no es una harina reconstituida, por lo que aporta la totalidad de los nutrientes que contiene el grano entero de trigo.

Atributos

Cuenta con una mayor absorción respecto a las harinas blancas y a las harinas integrales reconstituidas. Sabor, color y textura única gracias a su molienda especial y a sus diferentes granulometrías.

Beneficios para la Salud

Contribuye a disminuir el riesgo de padecer algunas enfermedades cardiovasculares. El consumo de productos altos en fibra dietética puede contribuir a disminuir el riesgo de padecer algunos tipos de cáncer.



Información adicional respecto de otras propiedades de la Harina Whole Grain se pueden encontrar en la página web del Whole Grains Council (www.wholegrainscouncil.org).



Nuestras Harinas Whole Grain cuentan con el respaldo y el sello del Whole Grains Council, entidad no gubernamental de USA dedicada a la educación y promoción del consumo de granos enteros. A enero de 2019, el Whole Grains Council ha certificado más de 12.000 productos que contienen granos enteros, los que han sido elaborados por 411 empresas en 61 países alrededor del mundo. www.wholegrainscouncil.org

Molinera San Cristóbal