



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cuál es la diferencia entre las harinas 000 y 0000?

El Código Alimentario Argentino (CAA) tipifica a las harinas por su contenido de minerales, teniendo la 000 mayor contenido que la 0000. Como los minerales en el trigo se concentran en la cáscara, la harina 000 es más oscura, tiene más fibra y proteínas y presenta más puntos negros (picadura) que una harina 0000.

¿Cuál es la diferencia entre la harina leudante y con levadura?

La levadura es un microorganismo que en una masa hidratada es capaz de alimentarse del almidón de la harina o de azúcares y generar dióxido de carbono, que vuelve esponjosas a las masas (de pan, de pizza, etc). Durante ese proceso también produce alcohol y aromas característicos del pan. En cambio, la harina leudante posee sales denominadas sales o polvos leudantes, que por una reacción química en presencia de agua y por efecto de calor del horno, libera dióxido de carbono también pero sin generar sabores especiales. En general son productos de repostería (tortas, bizcochuelos, etc).

Las preparaciones con levadura requieren fermentación previa al horno, mientras que las preparaciones con leudante van directamente al horno luego del batido y es en el horno donde liberan el gas.

¿Las harinas contienen sal?

Solamente la harina leudante.

¿Qué tipo de harina es la harina integral?

Es una harina que contiene todo el aporte nutricional de la cáscara del grano de trigo (salvado), rico en fibra, vitaminas y minerales.

¿Se pueden freezar las preparaciones y por cuánto tiempo?

Se pueden freezar las preparaciones ya cocidas, salvo alguna indicación en contrario en algún producto en particular. En general por 3 meses se pueden asegurar buenos resultados al descongelar.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se pueden consumir los productos luego del vencimiento?

Porque aunque el producto se mantiene inocuo, no hay garantía de resultado satisfactorio en cuanto a las características organolépticas.

¿Se puede preparar pizza con la harina leudante?

Si, sin necesidad de esperar entre el amasado y el horno. Pero no habrá desarrollo de aromas típicos de la fermentación.

¿Para qué se recomiendan los distintos tipos de harina?

La harina 000 es recomendada para productos de panificación, fermentados con levadura y usos varios.

La harina 0000 es recomendada para pastelería/repostería y pastas.

La harina leudante es recomendada para usos en pastelería/repostería.

La harina Integral es para todo uso. Para los usos donde iría Leudante hay que agregar Polvo de hornear.

¿Se puede freezar el bollo?

No se recomienda. Es mejor cocinar la pizza y freezar ya cocida como una prepizza.

¿Se pueden hornear los buñuelos?

Si.

¿Se pueden preparar recetas dulces con la harina con levadura?

Si, respetando los tiempos de fermentación de la receta, que suelen ser mayores que los de las recetas de panes y pizzas sin azúcar.

¿Los aceites tienen la primer prensada en frío?

Solamente el aceite de oliva, ya que este proceso marca una diferencia de calidad en el producto final.



PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué productos del Molino son aptos para celíacos?

Los bizcochos de arroz 9 de Oro Dulces y Salados son aptos para celíacos.

¿Cómo obtener información relacionada a las alergias?

En cada rótulo de los productos se establece la presencia de los diferentes alérgenos.

¿Qué diferencias hay entre rebozador y pan rallado?

El pan rallado proviene de una masa fermentada y cocida, mientras que el rebozador proviene de una masa sin fermentar. El pan rallado es heterogéneo por la diferencia entre la corteza y la miga del pan, mientras que el rebozador presenta un aspecto homogéneo.

¿Cuáles son las diferencias entre el aceite de girasol y el aceite de girasol alto oleico?

El aceite de girasol de alto oleico contiene un porcentaje más elevado de ese ácido graso y eso le confiere mayor estabilidad en la cocción, permitiendo un uso más extenso.

¿Cuál es la vida útil de los productos?

Harinas 000/0000/Leudante: 8 meses

Harinas con levadura/Integral: 6 meses

Pan rallado y rebozadores: 6 meses

Premezclas: 8 meses (excepto Chipa/Pizza Pureza

Gourmet/Pizza intergal Pureza Gourmet: 6 meses; Bizcochuelos: 9 meses)

Aceites: 18 meses (excepto Oliva: 24 meses)