



DE LA SEMILLA A LA MESA

HARINA DE MAÍZ

Descripción

Se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea Mays L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen.

Características Físicas

Aspecto: libre de olores extraños

Sabor: Característico a maíz

Aspecto / Textura: Polvo formado a partir de gránulos

Color: Amarillo

Tipo

Harina de maíz (o sémola de maíz)
para preparar polenta..

