

Pan



¿Sabías que...?

La diferencia del pan ecológico se encuentra en el origen y la forma de cultivo de las materias primas que se utilizan, así como en su elaboración, en la que prima el uso de harinas integrales, levadura y masa madre ecológicas. La harina integral mantiene el salvado, el germen y las vitaminas, al no sufrir ningún proceso de refinado. En producción ecológica también existe el pan blanco, hecho con harina blanca, no integral y proviene de cereales de producción ecológica, cultivados sin utilizar productos químicos de síntesis, ya sean fertilizantes, herbicidas o plaguicidas y no transgénicos.

¡Me he acordado de ti y he querido compartirlo contigo!
