

# SOSTENIBILIDAD: *al pan, pan de Teruel*

PROYECTO FITE

## PAN DE TERUEL:

### *“el pan de los maestros”*



Nuestros panaderos y colaboradores de la Asociación Provincial de Teruel comprobaron las cualidades de la harina del trigo Florencia Aurora:

*“Me ha parecido una harina muy fina, personalmente me ha gustado.”*

*“Muy buena, con fuerza y mucha finura en el greñado del pan.”*

*“Es bastante buena y muy manejable y los resultados finales son buenos.”*

*“Los resultados obtenidos, y las posibilidades que ofrece son interesantes.”*

*“Da panes de cortezas consistentes y muy crujientes.”*

#### MÁS INFORMACIÓN

Centro de Investigación y Tecnología  
Agroalimentaria de Aragón  
[cita@aragon.es](mailto:cita@aragon.es) // [www.cita-aragon.es](http://www.cita-aragon.es)

Asociación Provincial Panaderos de Teruel:  
[asociacionpanaderos@ceoeteruel.es](mailto:asociacionpanaderos@ceoeteruel.es)

Cereales Teruel Sociedad Cooperativa  
[cerealesteruel@cerealesteruel.com](mailto:cerealesteruel@cerealesteruel.com)



### *“Haciendo territorio a través de la colaboración”*

Esta actuación está financiada por el Gobierno de Aragón, a través del Fondo de Inversiones de Teruel (años 2019, 2020 y 2021), con participación del Gobierno de España (Ministerio de Hacienda)



