



МЕЛНИЦА „Кадино“, максимално искористувајќи ги своите стручни, човекови и технолошки ресурси, континуирано успева да создава висококвалитетно силно бело брашно (наменско), кое по својот физички и биохемиски состав се разликува од останатите типови брашно.

Ова брашно во себе содржи висококвалите-

тен глутен, изразен преку едни од своите најважни параметри (еластичност, растегливост и боја) и е наменето за производство на кори, бурек и на лиснати теста.

Мелница „Кадино“, конечно, по тригодишното агресивно пласирање на наменското брашно на домашниот пазар стана лидер.