

CATÁLOGO HARINAS ESPECIALES

PANADERÍA



HARINA TRADICIONAL ZAMORANA.



Harina con marca de garantía acogida al consejo regulador de Castilla y León Tierra de Sabor, que garantiza la excelencia de sus productos.

Elaborada con trigos seleccionados de Castilla, molturados con un cuidadoso sistema que protege y potencia los aromas y sabores del cereal.

Su contenido de harina molida en piedra, aporta una granulometría diferenciada con la que se obtiene una corteza más gruesa que conserva tierno por más tiempo el producto.

Harina pura de trigo sin conservantes ni antioxidantes, para preservar el mejor sabor del cereal.

Permite hidrataciones de hasta el 80% en función de la variedad de pan.

Usos: indicada en procesos con fermentaciones medias y largas. Para masas precocidas, congeladas y en general para panes rústicos, candeales o tortas de aceite.



Excelente en el desarrollo de masas madres de inicio natural por su alto contenido en fibra y ausencia de conservantes.



| | |
|----------------|-------------------------------|
| Fuerza | 200 x 10 ⁻⁴ joules |
| Extracción | 75% |
| Proteína | > 10,5% |
| Gluten seco | > 8,66% |
| Equilibrio P/L | < 1,5 |

Pan tradicional zamorano

<http://www.youtube.com/watch?v=sCRNmm6UGMM>

HARINA ARIANA GOLD MEDAL.



Harina de gran fuerza (480 - 530W), elaborada a partir de trigos seleccionados con un alto contenido en gluten de gran calidad.

Por sus especiales características presenta una gran absorción de agua y grasa. La gran calidad de su gluten aporta una excelente extensibilidad y elasticidad.

Usos: indicada para piezas grandes con gran nivel de hidratación (hasta 100%) o que incluyan grasas como brioches y en general para largas fermentaciones

Empleada como mejorante natural de la harina, aporta tenacidad y estabilidad a la masa.

También está muy indicada para el desarrollo de prefermentos tipo "Esponja".

| | |
|-------------------|-----------------|
| Fuerza | 480 -530 |
| Extracción | 75% |
| Proteína | > 9% |
| Equilibrio | 0.6 -0.8 |

HARINA DE TRIGO DO PAÍS GALEGO



Harina proveniente de trigo autóctono de Galicia tremesino 100%.

Se distingue por su alto contenido en proteína y fuerza, que le proporciona una capacidad de absorción de agua como ninguna otra variedad, con lo que se obtienen unos rendimientos extraordinarios.

Las específicas características del terreno gallego le aportan un sabor inconfundible.

Puede utilizarse como mejorante junto con otras harinas para potenciar la conservación y frescura del pan.

Usos: bolla o moña gallega y en general para grandes piezas que desarrollan una corteza consistente que conserva el pan más tierno y jugoso por más tiempo.

Hogaza Supehidratada:

<https://www.youtube.com/watch?v=9e2mdNpHklg>

HARINA DE TRITORDEUM



Cereal **natural** procedente de la hibridación y selección de cebadas salvajes con trigos duros.

No está genéticamente modificado.

Aporta un intenso y característico sabor al pan.

Es un alimento funcional con 10 veces más luteína que el trigo común, que actúa como antioxidante, muy importante en la prevención de la degeneración macular.

Su bajo nivel de proteínas de gluten indigestible lo hace recomendable para intolerantes a esta proteína. (no apto para celíacos).

Contiene altos niveles de fibra dietética que mejoran el tránsito intestinal y retardan la absorción de grasas. Los productos elaborados a base de tritordeum pueden ser etiquetados como “keyhole” en aplicaciones integrales, símbolo que ayuda a elegir productos saludables.

Se encuentra dentro de la categoría de cereales especiales como la espelta o el kamut, pero con precios mucho más competitivos.

Véase: <http://tritordeum.com/web/>

Usos: cualquier tipo de pieza, grandes o pequeñas. Desarrolla cortezas consistentes.

Disponible en:

- **Molienda tradicional.** 72% de extracción. Admite hasta una 60% de hidratación y fermentaciones moderadas. Presenta un color dorado. Requiere poco amasado y destaca por su extensibilidad
- **Molienda en piedra.** Extracción de hasta el 90%, adquiere un tono cercano al ocre. Admite mayor hidratación que cualquier harina convencional. Aporta al producto un intenso y característico sabor.

HARINA ESPECIAL DORADA

Harina de trigo con un tono dorado - amarillo que se comporta como harina suave con respecto a la fuerza, pero con buenas propiedades con respecto a la estabilidad de la masa y la absorción de agua.

Por su especial proceso de molienda desarrolla una corteza más gruesa y más crujiente que mantendrá tierno el producto.

Las variedades de trigo empleadas en esta harina aportan altos niveles de vitaminas y carbohidratos.

| | |
|-----------------------|------------------|
| Fuerza | 120 |
| Extracción | 72 % |
| Proteína | > 9 |
| Equilibrio P/L | 0,4 – 0,5 |

HARINA INTEGRALES



Harinas integrales de trigo, centeno o espelta molidas a piedra o en cilindros. Harinas con un alto contenido en fibra que mejora la absorción de agua.

Las harinas integrales de Molinos del Duero, se molturan con un cuidadoso sistema que proporciona una granulometría más fina, con lo que se obtiene una fibra es más digerible.

Harinas con alto contenido en proteínas y absorción de agua que puede ser utilizada como mejoradora de otras harinas.

Usos: recomendada para panes de agua y hogazas de gran peso. En repostería es muy apta para masas con alto contenido en huevo y grasas

HARINA DE TRIGO MOLIDA A PIEDRA.

T80

Trigos seleccionados de Castilla molturados con el sistema tradicional. Sistema de **bajas revoluciones** que permite conservar elementos

del trigo que de otra manera se pierden. **Recupere el aroma, color y sabor** de siempre.

Harina con una extracción del 80% que aporta más fibra con lo que incrementa la absorción de agua. Su característica granulometría proporciona una corteza más consistente.

Ideal como iniciador de masas madres naturales.

HARINA ECOLÓGICA



Harinas ecológicas con certificado de garantía oficial CAECYL.

Más de diez años produciendo harinas ecológicas aseguran la estabilidad y uniformidad del producto a lo largo del tiempo gracias a los acuerdos establecidos con los agricultores para la siembra y el suministro de las mejores variedades.

Fueras disponibles entre 80 -300 W. Moliendas de tipo tradicional o en molino de piedras a demanda del cliente.

Receta Pan Regalo

<https://www.youtube.com/watch?v=TKoXHqxWX7U>