

HARINAS PROCESOS ESPECÍFICOS



W 150-180

Harina hecha con trigo duro y blando para panes artesanos con mayor corteza y color en la miga.



W 150-180

Harina hecha con trigo duro y blando para panes artesanos con mayor corteza.



W 180-220

Harina fabricada con alto porcentaje de trigo duro, para la fabricación de panes artesanos con una corteza gruesa y oscura y con una miga con un color, olor y sabor característicos de estos trigos.



W 240-320

Harina fabricada con alto porcentaje de **trigo duro (40%)**, para la fabricación de panes artesanos con una corteza gruesa y oscura y con una miga con un color, olor y sabor característicos de estos trigos.



W 240-280

Harina integral muy **valorada por su fuerza**. Ideal para cualquier proceso de panificación.



W 70-90

Harina muy suave, especial para la fabricación de **rosquilletas artesanas**.

HARINAS PREMIUM



W 80-90

Harina floja y suave, para procesos de panificación muy rápidos, fabricada con trigo **chamorro** y trigos nacionales de la máxima calidad.



W 100-130

Harina indicada para procesos de panificación con cortos **tiempos de amasado**, fabricada con trigo **chamorro** y trigos nacionales de la máxima calidad.



W 140-160

Harina de la máxima calidad, con un elevado nivel de proteína y con una elevada extensibilidad. Válida para cualquier proceso de panificación directa. También fabricada con trigo chamorro y trigos nacionales de la máxima calidad.

Oda al Pan...

Pan,
con harina,
agua
y fuego
lo levantas,
espeso y leve,
recostado y redondo,

rapites el vientre
de la madre,
equinoccial
germinación
terrestre.
Pan,
qué fácil
y qué profundo eres:
en la bandeja blanca

de la panadería
se alargan tus hileras
como utensilios, platos
o papeles,
y da pronto,
la ola
de la vida,
la conjugación del germen
y del fuego,

oreas, oreas
de pronto
como
cintura, boca, senos,
colinas de la tierra,
vidas,
sube el calor, te inunda
la plenitud, el viento
de la fecundidad,

y entonces
se inmoviliza tu color de
oro,
y cuando se preñaron
tus pequeños vientres,
la cicalitz morena
dejó su quemadura
en todo tu dorado
sistema de hemisferios...

Pablo Neruda



Pol. Ind. Tras-Castell. C/ Villaquart,3
Apdo. Correos, 30 - 12590 ALMENARA (Castellón) | T 96 261 12 15
F 96 261 01 31

Siglo XXI, S.L.

www.harineradelmar.es



Harinera del Mar
La harina que se adapta a ti

HARINAS
ESPECIAL PANADEROS



En Harinera del Mar, cuyo único accionista es Caja Rural de Navarra, contamos con la última tecnología en la fabricación de harinas. Iniciamos nuestra actividad en 2009 y con una capacidad de molienda de 1.100 toneladas de trigo diarias, somos los líderes absolutos en la región. Estamos ubicados en Almenara (Castellón), donde además de la fábrica tenemos ubicado nuestro almacén regulador, desde donde se reparte diariamente la harina con nuestros propios conductores y repartidores, siendo muy conscientes de las necesidades de servicio que precisan los panaderos y pasteleros.

Nuestra principal misión es ofrecer a nuestros clientes el mejor producto que se adapte a su proceso. Por eso contamos con harinas de la máxima calidad y regularidad a un precio muy competitivo y por otro lado harinas de calidad extra, fabricadas con trigo chamorro y otros trigos extensibles y con alta calidad de proteína nacionales.

Gracias a nuestro laboratorio, que trabaja 24 horas al día, 7 días a la semana, somos capaces de garantizar la máxima regularidad y los máximos niveles de seguridad alimentaria. Además, contamos con un obrador piloto, con todos los elementos que tiene una panadería artesana, para así poder trabajar conjuntamente con nuestros clientes en el desarrollo de nuevos productos.

En Harinera del Mar, estamos a tu total disposición, para servirte tú harina, con la máxima agilidad y con la mejor atención comercial y técnica del mercado.

HARINAS ESTÁNDAR



W 70-100

Harina suave y de poca fuerza, apropiada para **galletas, bizcochos y masas** que necesiten poca fermentación.



W 110-130

Harina para procesos de panificación **tradicionales manuales** y con poca fermentación.



W 130-150

Harina para procesos de panificación **tradicionales con mecanizaciones medias**.



W 150-180

Harina formulada para procesos de **panificación tradicionales** con tiempos largos de fermentación.



W 180-220

Harina recomendada para procesos de **fermentación controlada** y/o hidrataciones medias.



W 220-260

Harina formulada para la producción de **pan precocido** y/o procesos de panificación con elevado grado de hidratación.

La harina que se adapta a ti



W 270-310

Harina de Fuerza para masas hojaldradas, brioches, pan de molde y pizzas.



W 320-370

Harina de Fuerza para la elaboración de masas de bollería y pastelería con una gran adición de azúcar y grasa.



W 380-440

Harina de Gran Fuerza para la elaboración de masas de bollería y pastelería con una gran adición de azúcar y grasa.



HARINAS ESPECIALES

