

NUESTRAS HARINAS

LARGA
CONSERVACIÓN
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



HARINA CREMA
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



ESPECIAL
CHAPATTA
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



MIX 6 CEREALES
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



TRITICUM
TURGIDUM



ESPELTA



PAN DE CRISTAL
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



PAN DE MOLDE
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



PAN DE CENTENO
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



PAN GALLEGO
Roca
F-A-R-I-N-E-R-S



HARINAS ECOLÓGICAS TRIGO, CENTENO ESPELTA



HARINAS MOLIDAS CON PIEDRAS Y CILINDROS



HARINAS NATURALES

SÓLO DE TRIGOS NACIONALES

Buen trigo , Buena harina , Buen pan

HARINA RR

W - 150 P/L- 0,3 GLUTEN - min 29%

HARINA EXTRA

W - 180 P/L- 0,4 GLUTEN - min 29%

HARINA INTEGRAL

HARINA RRR

W - 190 P/L- 0,4 GLUTEN - min 29%

HARINA NACRA

W - 230 P/L- 0,4 GLUTEN - min 30%

HARINA SISCAR

W - 350 P/L- 0,3 GLUTEN - min 35%
Trigo americano

UNA BUENA MATERIA PRIMA ES
LA BASE DE UN EXCELENTE
PRODUCTO



Buen amasado, Buena fermentación, Buen horno = BUEN PAN

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

tel - 973390035



Harinas ecológicas

Trigo

Espelta

Centeno

Triticum turgidum

Integrales 80,90,100



Harinas molturadas con
cilindros y con piedras



Buen trigo, Buena harina, Buen pan



www.harineraroca.com

info@harineraroca.com



Roca
F•A•R•I•N•E•R•S

HARINA DE ESPELTA

Seleccionamos las mejores espeltas para nuestras harinas

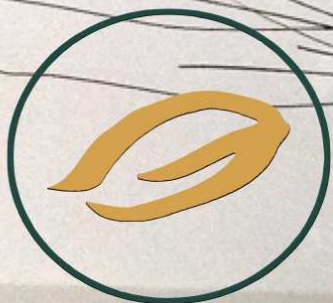
Espelta: un trigo antiguo a redescubrir

Harina de espelta blanca

- un pan con sabor a pan
- un pan como el de antes
- sano porque es natural
- con más nutrientes y minerales

Harina de espelta integral

- sabor que seduce, por su salvado más fino
- color a trigo
- laxante
- un gran placer!!!!!!!



Roca

F • A • R • I • N • E • R • S

INGREDIENTES:

Harina triticum turgidum

sal 2%

agua 70%

levadura 2%

PROCEDIMIENTO:

Amasar todos los ingredientes para conseguir una masa fina y elástica (se amasa con rapidez) dejar reposar en bloque 30 min, formar, fermentar y hornear con vapor.

TRITICUM TURGIDUM

PAN MUY TIERNO CON MUCHO SABOR, RICO EN MINERALES Y SILICIO

HARINA MOLIDA A LA PIEDRA

Espeleta y trigo

Extracciones
t-80 semi-integral
t-150 integral

La molienda con piedras:

Un método tradicional que permite acentuar de manera natural el sabor del pa, ya que mantiene los elementos nobles del cereal.

Las capas externas y el germen nos dan una harina más rica en vitaminas (A,B,E) minerales y oligo-elementos



info@harineraroca.com www.harineraroca.com Tel-973390035



ECO ÒPTIM

Mejorante de calidad ecológica

más sabor
más volumen
más alveolado
más crujiente



Dosificación del 1% al 1,5%





MIX 6 CEREALES

Lino marrón, lino amarillo, pipas de girasol, mijo, semillas de amapolas y sésamo



- Más gusto Potencia el gusto del pan con matices a pan tostado y frutos secos
- Más sano más propiedades nutricionales, hierro calcio, silicio, aminoácidos, omega 3 y fibras
- Mejor presentación Para rebozar aporta un aspecto más apetitoso y diferente



- Mix larga conservación + mix 6 cereales = Molde seis cereales
- Mix centeno + mix 6 cereales = Pan ocho cereales
- Harina crema + mix 6 cereales = Pan de cereales

SACOS 7 KG



Roca
HARINERÍA

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

Tel. 973390035



HARINA CREMA

Harina tipo tradición francesa

Una harina producto de moler una selección de trigos que nos proporciona:

- Una barra con mucho gusto .
- Corteza muy crujiente y que se mantiene más tiempo.
- Miga color crema y alveolada
- Corteza dorada



Ingredientes

Harina crema- 10 kg
Sal - 200 grms
Levadura fresca - 200 grms
Agua - 6,5 litros

Procedimiento

Amasar todos los ingredientes con el 65 % de agua , dejar reposar en bloque, formar las barras según el peso deseado , fermentar y cocer a horno fuerte

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

Tel.973390035

HARINA PAN DE CRISTAL

El pan que se come sin hambre



*Miga muy alveolada
Corteza fina y crujiente
Sabor que invita a repetir*

INGREDIENTES:

5.000	Harina de pan de cristal
4.500	Agua
0.250	Manteca de cerdo
0.115	Sal
0.060	Levadura fresca

Temperatura de la masa: 24°C a 26°C

PROCEDIMIENTO:

- Amasar todos los ingredientes con 3.250 litros, reservar la diferencia.
- Amasar el tiempo necesario hasta que absorba el agua. El resto de la agua añadirla poco a poco cuando la masa tenga un aspecto liso.
- Colocar porciones de masa en cubetas cubiertas de harina, con dos pliegues, dejar reposar hasta doblar su volumen
- Cortar la masa según el formato deseado, hornear a 250°C en horno de suela sin vapor. Bajar el horno cuando el pan ha hecho la subida.
- En horno de aire, hornear con bandejas lisas a 240°C y bajarlo a 190°C después de la subida, aconsejamos dejar un espacio libre entre bandeja y bandeja





MIX CENTENO

Harina de centeno, trigo y malta para elaborar un pan de centeno



Para elaborar sólo o como base de:

- Pan de cereales - añadir un 15% del mix cereales Roca
- Pan de nueces - añadir a la masa 16% de nueces
- Pan de aceitunas - añadir 12% a la masa de aceitunas deshidratadas
- Pan de cebolla - añadir a la masa cebolla deshidratada

EL CENTENO NOS APORTA

MEJOR CONSERVACIÓN
SABOR
DURABILIDAD
ACIDEZ

UN MUNDO NUEVO !!!!!



ROCA

P-A-N-G-A-L-L-E-G-O

HARINA PAN GALLEGO

www.harineraroca.com

info@harineraroca.com Tel-973390035



**HARINA PARA UN PAN HIDRATADO
CORTEZA MUY CRUIJIENTE, COLOR DORADO**

MIGA ESPONJOSA Y ALVEOLADA

SABOR A PAN QUE INVITA A REPETIR

INGREDIENTES

Harina de pan gallego, 2% levadura fresca y 70% de agua

PROCEDIMIENTO

Amasar todos los ingredientes con el 70% de agua, hasta conseguir una masa fina y elástica, dejar reposar en bloque dividir, formar barras, hogazas o la moña gallega, cocer en horno fuerte con vapor.

PAN LARGA CONSERVACIÓN

UN PAN BLANDO QUE SE CONSERVA POR MÁS TIEMPO

CORTEZA BLANDA Y TIERNA
MIGA ALVEOLADA Y ESPONJOSA
SABOR A PAN
UN PAN QUE SEDUCE POR SER DIFERENTE



SEDUCE:
A LOS MÁS PEQUEÑOS
A LOS MAYORES
Y A TODOS

PAN SIEMPRE TIERNO EN CASA



MOLDE
BARRA
HAMBURGUESA
PANECILLOS

PROCEDIMIENTO:

INGREDIENTES: 10kg larga conservación, 5 litros de agua, 150grms de levadura seca

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Dejar reposar en bloque a temperatura ambiente durante 30 minutos. Dividir en piezas del peso deseado, bolear enérgicamente:
- Moldes - depositar las bolas de masa dentro del molde y fermentar
- Barras - reposar las bolas 45 minutos. Formar barras y fermentar. Cocer con vapor



ESPECIAL CHAPATTA

Para un pan de chapatta muy hidratada, corteza crujiente, miga alveolada sabor a buen pan.

INGREDIENTES:

10 kg de Mix
7,2 litros de agua
210 gr. de sal
70 gr. de levadura seca



ROCA
F.A.R.I.N.E.R.O.S.

PROCEDIMIENTO:

- . Incorporar a la mezcladora todos los ingredientes, reservando un litro de agua para incorporar posteriormente poco a poco, cuando la masa tenga un aspecto liso.
- . Doblaremos la masa y la repartiremos en cubetas, dejar reposar a temperatura ambiente
- . Dividir la masa y fermentar las piezas en telas durante treinta minutos.
- . Cocer con vapor a temperatura alta



**Harina de trigo y masa madre
100% Natural !!!!**

HARINA PAN DE MOLDE

PA DE MOLDE :

Gusto muy suave

Miga tierna y esponjosa

Corteza suave

Larga conservación



PROCEDIMIENTO:

Amasar la harina especial pan de molde junto con el 2% de levadura y un 60% de agua, hasta conseguir una masa elástica, bolear, formar y poner en moldes .



-sabor intenso
-sabor rústico

MASA MADRE

BUENA HARINA, BUENA MADRE, BUENA FERMENTACIÓN, MEJOR PAN

- REGULARIDAD
- SABOR / AROMA
- TEXTURA
- COLOR
- DIFERENCIACIÓN
- NATURAL



info@harineraroca.com

www.harineraroca.com tel 973390035

HARINA ESPECIAL CHURRERA

CHURRO FINO

Una masa que se mantiene todo el día como recién hecha
Para unos churros super crujientes y nada aceitosos

PORRAS

Porras tiernas crujientes y muy apetitosas



Buena harina, Buen pan

Harinas naturales

Harinas ecológicas

Harinas especiales

Harinas de cereales



Harinera Roca, S.A.

Ronda Comtes d'Urgell, 20

25310 Agramunt (Lleida)

Tel.973390035 Fax.973392640

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

