

LES NOSTRES FARINES

LLARGA
CONSERVACIÓ

Roca
FARINA DE BLAT



FARINA CREMA

Roca
FARINA DE BLAT



ESPECIAL
XAPATA

Roca
FARINA DE BLAT



MIX 6 LLAVORS

Roca
FARINA DE BLAT



TRITICUM
TURGIDUM



E S P E L T A



PA DE VIDRE

Roca
FARINA DE BLAT



PA DE MOTLLE

Roca
FARINA DE BLAT



PA DE SÈGOL

Roca
FARINA DE BLAT



PA GALLEC

Roca
FARINA DE BLAT



FARINES ECOLÒGIQUES BLAT, SÈGOL ESPELTA



MOLTURACIÓ A LA PEDRA I AMB CILINDRES



FARINES NATURALS

NOMÉS DE BLATS NACIONALS I CONEIXENT LA SEVA PROCEDÈNCIA

Bon Blat , Bona farina , Bon pa

FARINA RR

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

FARINA EXTRA

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

FARINA INTEGRAL

Integral 100%

FARINA RRR

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

FARINA NACRA

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

FARINA SISCAR

W - 350 P/L- 0,3 GLUTEN - min 35%
Blat americà

UNA BONA MATÈRIA PRIMA ÉS
LA BASE D'UN EXCEL·LENT
PRODUCTE



Bon amassat, bona fermentació, bon foc = BON PA

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

tel - 973390035

FARINA ESPECIAL XURRERIA

XURRO FI

Una massa que es mante tot el dia com acabada de fer
Per uns xurros super cruixents i gens oliosos

PORRES

Unes porres gruixudes, tendres i gens olioses



info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

Telf - 973390035



ROCA
F•A•R•I•N•E•R•S

Farines ecològiques

Blat

Espelta

Sègol

Triticum turgidum

Integrals 80,90,100

Eco òptim (millorant ecològic)

Novetat!



Farines molturades amb
cilindres i a la pedra



Bon blat, Bona farina, Bon pa



www.harineraroca.com

info@harineraroca.com



FARINA D'ESPELTA

Roca
F·A·R·I·N·E·R·S

Seleccionem les millors espeltes i les molturem

L'espelta: un blat antic per redescobrir

Farina d'espelta blanca

- un pa amb molt gust a pa
- un pa com el d'abans
- sa perquè és com sempre
- amb més nutrients i minerals

Farina d'espelta integral

- sabor que sedueix, per la capa de segó més fina
- color a blat
- laxant
- tot un luxe!!!!!!!



Roca
F·A·R·I·N·E·R·S

INGREDIENTS:

farina triticum
sal 2%
aigua 70%
lleuat 2%

PROCEDIMENT:

Amassar tots els ingredients fins aconseguir una massa fina i elàstica (no necessita gaire màquina) deixar reposar en bloc 30 min, formar, fermentar i enforar jove amb vapor.

TRITICUM TURGIDUM

PA TENDRE, AMB MOLT GUST, RIC EN MINERALS I SILICI

ECO ÒPTIM

*més gust
més volum
més esponjositat
més cruixent*

Millorant de qualitat ecològica



Dosificació del 1% a 1,5%



FARINA CREMA



Farina tipus tradició francesa

Una selecció de blats per:

- Una barra amb molt gust
- Una crosta molt cruixent que es manté per més temps
- Una molla humida i amb color a crema
- Una crosta daurada



Ingredients

Farina crema- 10 kg
Sal - 200 grms
Llevat fresc - 200 grms
Aigua - 6,5 litres

Procediment

Amassar tots els ingredients amb el 65 % d'aigua , deixar reposar en bloc, formar les barres segons la mida que desitgem, fermentar i coure a forn fort d'entrada

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

tel -973390035



FARINA PA GALLEC

www.harineraroca.com

info@harineraroca.com Tel-973390035

FARINA PER FER UNA PA HIDRATAT,
CROSTA MOLT CRUIXENT, COLOR DAURAT

MOLLA ESPONJOSA I ALVEOLADA

GUST A PA QUE CONVIDA A REPETIR

INGREDIENTS

Farina de pa gallec, 2% llevat i 60% d'aigua

PROCEDIMENT

Amassar tots els ingredients amb el 60% d'aigua, fins aconseguir una massa fina i elàstica, deixar reposar en bloc, dividir, formar barres, barrots o el pa de monya, coure amb forn fort d'entrada amb vapor.



MIX SÈGOL

Farines sègol, blat i malta per elaborar un pa de sègol



Per elaborar sol o com a base de:

- Pa de llavors - afegir un 15% del mix llavors Roca
- Pa de nous - afegir a la massa 16% de nous
- Pa d' olives - afegir 12% a la massa olives deshidratades
- Pa de ceba - afegir a la massa ceba deshidratada

EL SÈGOL ENS APORTA

TENDRESA
GUST
DURABILITAT
ACIDESA

UN NOU MON !!!!!

FARINA PA DE VIDRE

El pa que es menja sense gana



*Molla molt alveolada
Crosta fina i cruixent
Sabor que convida a repetir*

INGREDIENTS:

5.000	Farina de pa de vidre
4.500	Aigua
0.250	Llard
0.115	Sal
0.060	Llevat fresc

Temperatura de la massa: 24°C a 26°C

PROCEDIMENT:

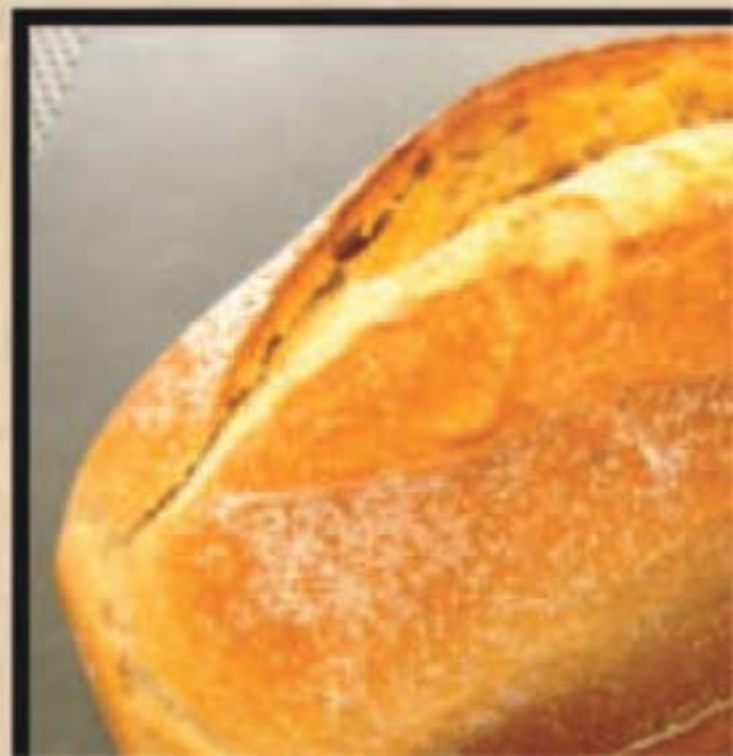
- Amassar tots els ingredients amb 3.250 litres, reservar la resta.
- Amassar els temps que calgui per absorbir tota l'aigua. La resta d'aigua aneu afegint-la poc a poc una vegada la massa tingui un aspecte llis.
- Col·locar porcions de massa en cubetes ben enfarinades fent uns doblecs a la massa. Deixar reposar fins que dobli el seu volum.
- Tallar-la en el format que vulguem i estirar-la una mica per aconseguir uns pastons d'un dit de gruix, enfornar a uns 250°C, en forn de sola sense vapor. Baixar el forn quan el pa ja ha fet la pujada.
- Amb forn d'aire, enfornar amb llaunes planes a 240°C i quan el pa ja ha fet la pujada baixar el forn a 190 aconsellem deixar un espai entre llauna i llauna.



A
ERENT



PER TE





ESPECIAL XAPATTA

*Per fer una xapatta molt hidratada,
crosta cruixent, molla alveolada i molt
gust a pa.*

INGREDIENTS:

10 kg de Mix
7,2 litres d'aigua
210 gr. de sal
70 gr. de llevat sec

PROCEDIMENT:

- . Afegir a la pastera tots els ingredients, reservant un litre d'aigua per incorporar a poc a poc quan la massa tingui un aspecte llis.
- . Plegarem la massa i la repartirem en una cubeta previament enfarinada, deixar reposar d'una a dues hores a temperatura ambient.
- . Dividir la massa i fermentar les peces en teles enfarinades durant trenta minuts.
- . Coure a forn fort d'entrada i baixar-lo a regular, amb vapor.



**Farina de blat i massa mare
100% Natural !!!!**



FARINA PA DE MOTLLE

PA DE MOTLLE :

Gust molt suau
Molla tendra i esponjosa
Crosta tova
Llarga conservació



PROCEDIMENT:

Amassar la farina especial motlle junt amb el 2% de llevat i un 60% d'aigua fins aconseguir una massa elàstica , boleiar, o deixar en repòs amb bloc, formar i posar en motlles .





MIX 6 LLAVORS

Lli marró, lli groc, pipes gira-sol, mill, gallaret i sèsam



- **Més gust** Potencia el gust del pa amb més matisos a gust torrat i a fruits secs
- **Més sa** Més propietats nutricionals, ferro, calci, silici, aminoàcids, omega 3 i fibres
- **Més bonic** Per arrebossar aporta un aspecte més apetitós i diferent



- Mix llarga conservació + mix 6 llavors = Motlle sis cereals
- Mix sègol + mix 6 llavors = Pa vuit cereals
- Farina crema + mix 6 llavors = Pa de cereals

SACS 7 KG



info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

Tel. 973390035

-sabor intens
-sabor rústic

MASSA MARE

BONA FARINA, BONA MARE, BONA FERMENTACIÓ, MILLOR PA

- REGULARITAT
- SABOR / AROMA
- TEXTURA
- COLOR
- DIFERENCIACIÓ
- NATURAL



info@harineraroca.com www.harineraroca.com tel 973390035

Bona farina, Bon pa

Farines naturals

Farines ecològiques

Farines especials

Farines de cereals



Harinera Roca, S.A.

Ronda Comtes d'Urgell, 20

25310 Agramunt (Lleida)

Tel.973390035 Fax.973392640

info@harineraroca.com

www.harineraroca.com

