

Farines Harinas

ECOLÒGIQUES ECOLÓGICAS NATURALS NATURALES



ROCA
F·A·R·I·N·E·R·S

Bon Blat, Bona farina, Bon pa
Buen trigo, Buena harina, Buen pan

MOLTUREM:

Amb molins de pedra i cilindres, tal i com hem anat fent desde 1939, mimant cada cereal sense presses ni grans presions.

ANALITZEM :

Controlem i analitzem tots els paràmetres de les nostres matèries primes i les nostres farines fins al final del procés, provant els productes al nostre obrador.

ASSESSOREM :

Coneixem les nostres farines i oferim assessorament per aconseguir el millor producte de cada cereal i per cada obrador.

ENS AGRADA EL QUÈ FEM :

Cereal - farina - pa, un món en el que innovem cada dia per aconseguir un millor producte, amb més gust i més saludable.

MOLTURAMOS:

Con molinos de piedra y en cilindros, tal y como hemos venido haciendo desde 1939, mimando cada cereal sin prisa ni grandes presiones.

ANALIZAMOS:

Controlamos y analizamos todos los parámetros de nuestras materias primas y nuestras harinas hasta el final del proceso, ensayando los productos en nuestro obrador.

ASESORAMOS:

Conocemos nuestras harinas y ofrecemos asesoramiento para conseguir el mejor producto de cada cereal y en cada obrador.

NOS GUSTA LO QUE HACEMOS:

Cereal - harina - pan, un mundo en el que innovamos cada día para conseguir un mejor producto, con más sabor y más saludable.

FARINES ECOLÒGIQUES



Farina de blat.	<i>Harina de trigo.</i>
Farina de blat força.	<i>Harina de trigo fuerza.</i>
Farina de sègol.	<i>Harina de centeno.</i>
Farina de KAMUT.	<i>Harina de KAMUT.</i>
Farina de blat sarráí.	<i>Harina de trigo sarraceno.</i>
Farina d'espelta.	<i>Harina de espelta.</i>
Farina de tritordeum.	<i>Harina de tritordeum.</i>
Farina de triticum durum.	<i>Harina de triticum durum.</i>
Farina de blat fluix.	<i>Harina de trigo flojo.</i>
Farina de blat força Magna.	<i>Harina de trigo fuerza Magna.</i>
Farina de sèmola de blat dur.	<i>Harina de sémola de trigo duro.</i>
Farina NO gluten.	<i>Harina NO gluten.</i>
Farina d'arròs integral.	<i>Harina de arroz integral.</i>
Farina de blat de moro.	<i>Harina de maíz.</i>
Farina Selecció. (integrals i blanques)	<i>Harina Selección. (integrales y blancas)</i>

Farines procedents d'una selecció de cereals cultivats segons la normativa ecològica
sense adobs químics ni insecticides o pesticides.

*Harinas procedentes de una selección de cereales cultivados según las normativas ecológicas
sin abonos químicos, insecticidas o pesticidas.*



**FARINA
DE
BLAT
HARINA
DE
TRIGO**



Farina de força W- 300 - proteïna min 13%.

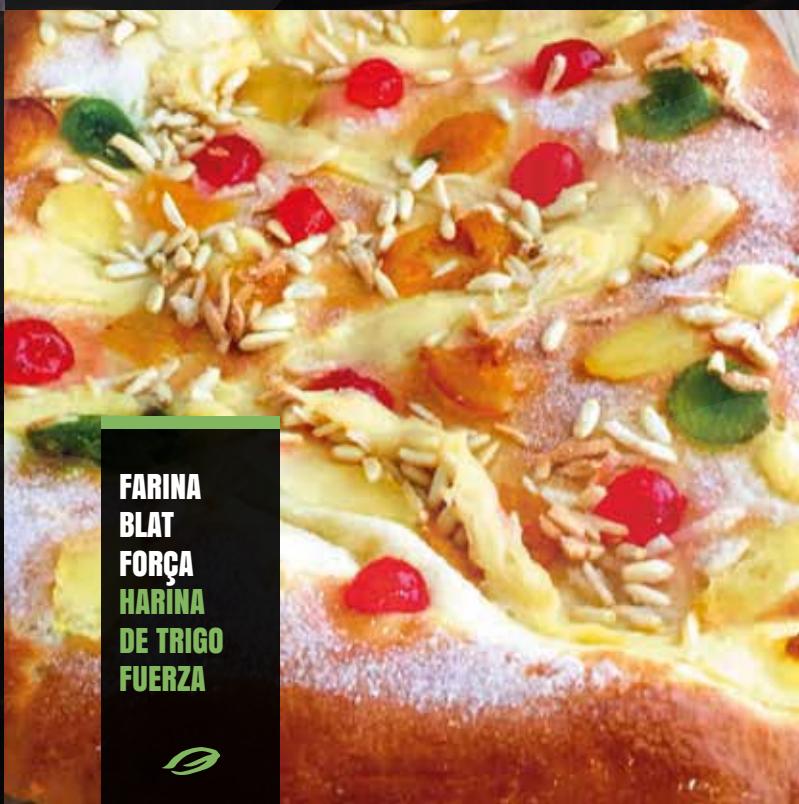
Harina de fuerza W- 300 – proteína min 13%.



Farina de mitja força W- 190/200 - proteïna min 12%.

Harina de media fuerza W- 190/200 - proteína min 12%.

**FARINA
BLAT
FORÇA
HARINA
DE TRIGO
FUERZA**





FARINA DE SÈGOL HARINA DE CENTENO



El blat khorasan marca Kamut, té un alt contingut en proteïnes i molts minerals, especialment seleni, zinc i magnesi.

Degut a l'alt contingut en seleni té una alta capacitat antioxidant.

Un blat conreat des de l'antiguitat.

El trigo khorasan marca Kamut, posee un alto contenido en proteína y muchos minerales, especialmente selenio, zinc y magnesio.

Debido al alto contenido de selenio tiene una alta capacidad antioxidante.

Un trigo cultivado desde la antigüedad.

Pans de millor conservació degut a la seva gran absorció.

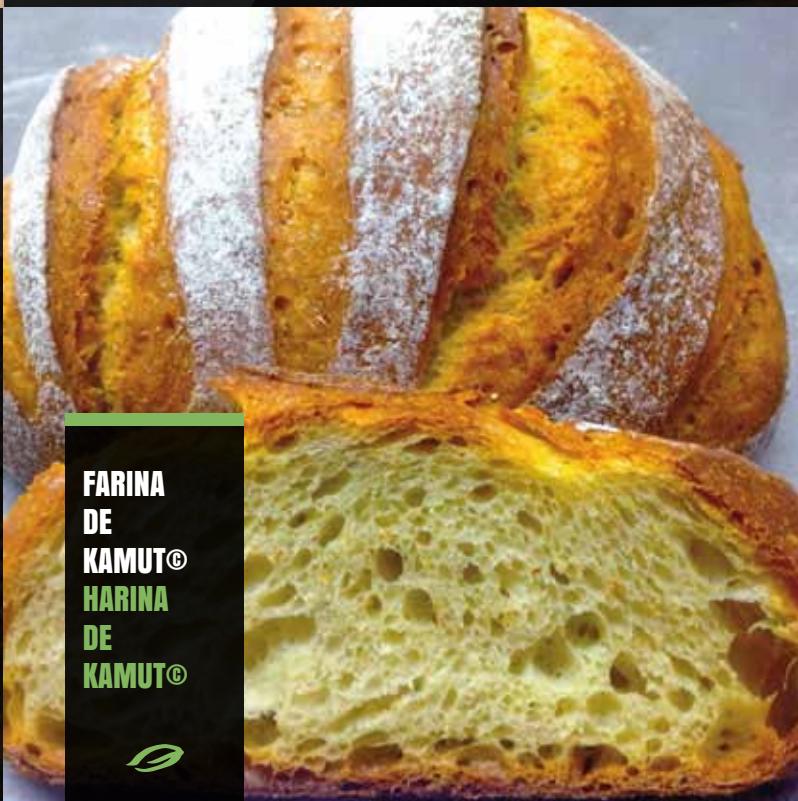
Molt aromàtics i amb més fibra dietètica.

Barrejat amb el blat o l'espelta ens aporta un altre sabor.

Panes con muy buena conservación debido a su gran absorción.

Muy aromáticos y con más fibra dietética.

Mezclado con el trigo o la espelta nos aporta otro sabor .



FARINA DE KAMUT® HARINA DE KAMUT®





FARINA DE BLAT SARRÀI HARINA DE TRIGO SARRACENO



Cereal cultivat des de fa segles.

El seu gra vestit el protegeix de possibles enfermetats i fongs, això fa que sigui un cereal ben adaptat per el seu cultiu ecològic.

L'espelta és més rica que el blat comú en carbohidrats fàcilment assimilables, en fibra soluble i en àcids grassos insaturats, destaca també la seva quantitat de fòsfor, ferro, coure i zinc. Proteïna min 12%.

Cereal cultivado desde hace siglos.

Su grano vestido le protege de posibles enfermedades y hongos, lo que hace que sea un cereal bien adaptado para el cultivo ecológico.

La espelta es más rica que el trigo común en carbohidratos fácilmente asimilables, en fibra soluble y en ácidos grasos instaurados, destaca también su cantidad de fósforo, hierro, cobre y zinc. Proteína min 12%.

És un pseudo cereal de la família de les polygonacees, anomenat també blat morisc, turc o fajol.

No conté gluten i és ric en proteïnes, minerals i vitamines del grup B.

Barrejat amb farina de blat obtenim un pa baix en gluten, molt ric en nutrients i amb un nou gust.

Es un pseudo cereal de la familia de las polygonaceas, llamado también trigo morisco, turco o alforfón.

No contiene gluten y es muy rico en proteína, minerales y vitaminas del grupo B.

Mezclado con harina de trigo obtenemos un pan bajo en gluten, muy rico en nutrientes y con nuevos sabores.



FARINA D'ESPELTA HARINA DE ESPELTA



**FARINA
DE
TRITORDEUM
HARINA
DE
TRITORDEUM**



Farina de blat dur.

Pans amb gust i color diferent.

Harina de trigo duro.

Panes con color y sabor diferente.



Una barreja d'ordi i de blat dur.

Aquest nou cereal està molt indicat per a les persones amb intolerància al blat (no celíacs).

La luteïna que conté el tritordeum dóna a aquesta farina i al producte final el seu particular color groc.

Una mezcla de cebada y trigo duro.

Este nuevo cereal está especialmente indicado para las personas con intolerancia al trigo (no celíacos).

La luteína que contiene el tritordeum aporta a la harina y al producto final su color amarillo.

**FARINA
DE
TRITICUM
DURUM
HARINA
DE
TRITICUM
DURUM**



**FARINA
DE
BLAT FLUIX
HARINA
DE
TRIGO FLOJO**



Farina elaborada amb blats ecològics de gran força d'alta qualitat.

Elaboració de pans especials, altes hidratacions i de masses molt enriquides tipus panettone o tortell de reis, entre d'altres.

Harina elaborada con trigos ecológicos de gran fuerza de alta calidad.

Elaboración de panes especiales, altas hidrataciones y de masas muy enriquecidas tipo panettone o roscón de reyes, entre otros.



Farina elaborada amb blats ecològics de poca força i d'alta qualitat.

Ideal per a l'elaboració de diferents tipus de galetes, masses batudes tipus pa de pessic i magdalenes.

Harina elaborada con trigos ecológicos de poca fuerza y de alta calidad.

Ideal para la elaboración de diferentes tipos de galletas, masas batidas tipo bizcochos y magdalenas.

**FARINA
DE
BLAT
FORÇA
MAGNA
HARINA
DE
TRIGO
FUERZA
MAGNA**



FARINA DE SÈMOLA DE BLAT DUR HARINA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO



Barreja de farines integrals de diferents cereals i pseudocereals sense gluten.

Alt valor nutritiu i baix índex glucèmic. Farina natural elaborada amb farines riques en proteïnes i fibra.

Sense gomes ni additius.

Mezcla de harinas integrales de diferentes cereales y pseudocereales sin gluten.

Alto valor nutritivo y bajo índice glucémico. Harina natural elaborada con harinas ricas en proteínas y fibra.

Sin gomas ni aditivos.



Per afegir a la massa en determinades receptes com en els "molletes", el pa àrab, etc. També per donar un acabat diferent, arrebossant les superfícies de les peces.

Facilita la manipulació de les masses utilitzant-la per escampar.

Para añadir a la masa en determinadas recetas como en los molletes, el pan árabe, etc. También para dar un acabado diferente, rebozando las superficies de las piezas.

Facilita la manipulación de las masas utilizándola para espolvorear.



**FARINA
NO GLUTEN
HARINA
NO GLUTEN**



FARINA D'ARRÒS INTEGRAL HARINA DE ARROZ INTEGRAL



Farina elaborada amb blat de moro ecològic, amb baix contingut proteic i un alt contingut en midó. Amb un gust característic i un color groc, aquesta farina no és panificable sense una barreja de farina de blat.

Es pot barrejar fins a un 30% amb una farina panificable per l'elaboració de pans especials.

Harina elaborada con maíz ecológico, con bajo contenido proteico y un alto contenido en almidón. Con un sabor característico y un color amarillo, esta harina no es panificable sin una mezcla de harina de trigo.

Se puede mezclar hasta con un 30% con una harina panificable para la elaboración de panes especiales.

Farina elaborada amb arròs ecològic. Composta principalmente per amidó, conté poca proteïna i no és panificable.

En el món del forner s'utilitza per espolvorejar suports de fermentació, ja que no absorbeix pràcticament l'humitat, evitant així que les teles o fustes s'enganxin.

També la podem utilitzar per fer pans barrejant altres farines com el blat o l'espelta.

Pot contenir traces de gluten.

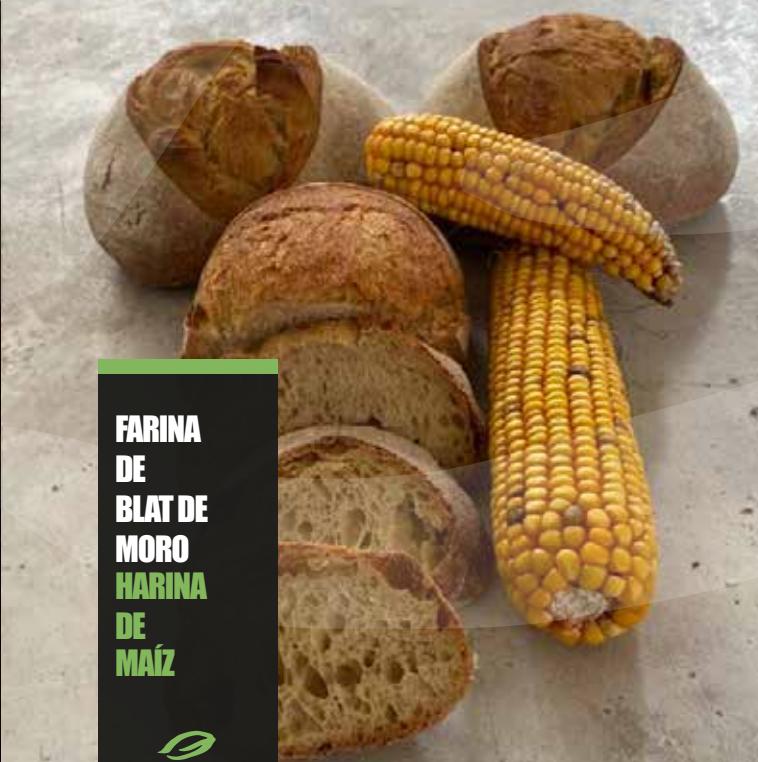
Harina elaborada con arroz ecológico. Compuesta principalmente por almidón, contiene poca proteína y no es panificable.

En el mundo de la panadería, se utiliza para espolvorear soportes de fermentación, ya que no absorbe prácticamente la humedad, evitando así que las telas o maderas se peguen.

También la podemos utilizar para hacer panes mezclando otras harinas como el trigo o l'espelta.

Puede contener trazas de gluten.

FARINA DE BLAT DE MORO HARINA DE MAÍZ





**FARINA
SELECCIÓ
HARINA
SELECCIÓN**

Farina elaborada amb diferents varietats de blat tou i de blat dur molts en molins de cilindres i de pedra.

Les varietats són Farina de blat dur, farina de blat (varietats: Arturnick, galera, i cuiassat), i farina de blat t80.

Aquesta varietat de blats li confereix al pa un color crema, un gran alveolat, un sabor intens a cereal, una crosta crujent i daurada, i una bona conservació.

Recomanat per fer barres rústiques i pa de pagès.

Harina elaborada con diferentes variedades de trigo blando y de trigo duro molidos en molinos de cilindros y de piedra.

Las variedades son Harina de trigo duro, harina de trigo (variedades: Arturnick, galera, y acorazado), y harina de trigo T80.

Esta variedad de trigos le confiere al pan un color crema, un gran alveolado, un sabor intenso a cereal, una corteza crujiente y dorada, y una buena conservación.

Recomendado para hacer barras rústicas y hogazas.

FARINES ECO ALA PIEDRA



Farina d'espelta.
Farina de blat.
Farina de sègol.
Farina espelta petita.
Farina de blat xeixa Menorca.
Harina de espelta.
Harina de trigo.
Harina de centeno.
Harina espelta pequeña.
Harina de trigo xeixa Menorca.

Les farines T-80 i T-150 són fabricades amb el procés de molturació amb pedres.

Un mètode tradicional que permet accentuar el gust natural del pa,
mantenint tots els elements nobles dels cereals.

El resultat és una farina més rica en vitamines (A, B, E, P), minerals i
oligo-elements, més contingut en fibra i el 100% del germen.

Las harinas T-80 y T-150 son fabricadas con el proceso de molturación con piedra.

*Un método tradicional que permite acentuar el gusto natural del pan,
manteniendo los elementos nobles del cereal.*

*El resultado es una harina más rica en vitaminas (A, B, E, P), minerales
y oligo-elementos, más contenido en fibra y el 100% del germen.*





T-80
T-150

Cereal cultivat des de fa segle.

El seu gra vestit el protegeix de possibles enfermetats i fongs, això fa que sigui un cereal ben adaptat pel cultiu ecològic.

L'espelta és més rica que el blat comú en carbohidrats fàcilment assimilables, en fibra soluble i en àcids grassos insaturats, destaca també la seva quantitat de fòsfor, ferro, coure i zinc.

Farina T-80

Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Farina T-150

Farina integral amb el 100% d'extracció.

Proteïna min 12%.

Cereal cultivado desde hace siglos.

Su grano vestido le protege de posibles enfermedades y hongos lo que hace que sea un cereal bien adaptado para el cultivo ecológico.

La espelta es más rica que el trigo común en carbohidratos fácilmente asimilables, en fibra soluble y en ácidos grasos instaurados, destaca también su cantidad en fósforo, hierro, cobre y zinc.

Harina T-80

Harina semiintegral 80% de extracción.

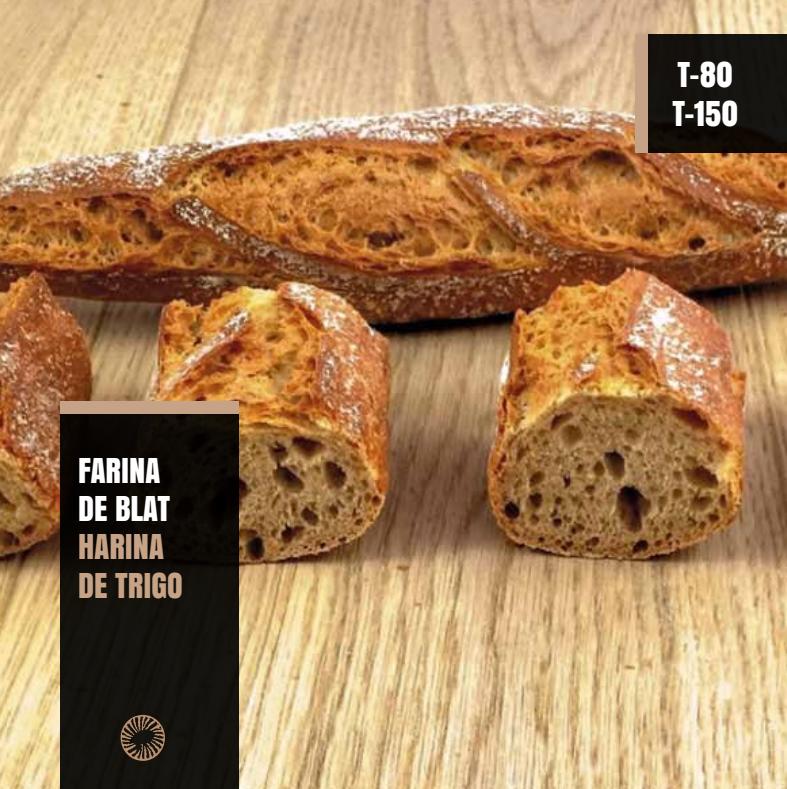
Harina T-150

Harina integral 100% de extracción.

Proteína min 12%

FARINA
DE
ESPELTA
HARINA
DE
ESPELTA





T-80
T-150

FARINA
DE BLAT
HARINA
DE TRIGO



Pans de millor conservació degut a la seva gran absorció, molt aromàtic i amb més fibra dietètica.

Farina T-80
Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Farina T-150
Farina integral amb el 100% d'extracció.

Panes de mejor conservación debido a su gran absorción, muy aromático y con más fibra dietética .

Harina T-80
Harina semiintegral con un 80% de extracción.

Harina T-150
Harina integral con el 100% de extracción.

Farina T-80
Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

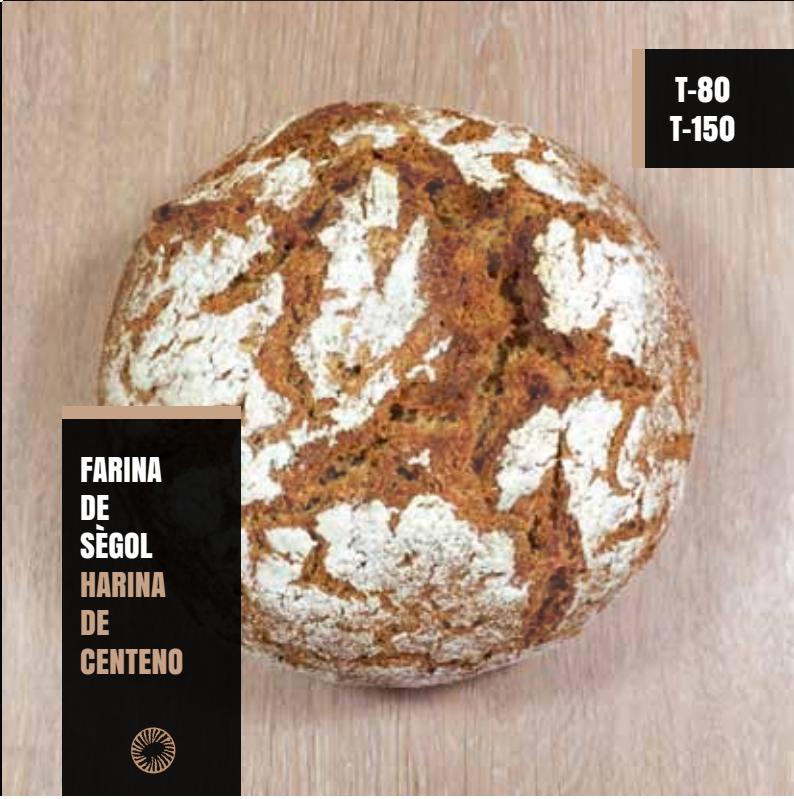
Farina T-150
Farina integral amb el 100% d'extracció.

Proteïna min 12%, força W-200

Harina T-80
Harina semiintegral con un 80% de extracción.

Harina T-150
Harina integral con el 100% de extracción.

Proteína min 12%, fuerza W-200.



T-80
T-150

FARINA
DE
SÈGOL
HARINA
DE
CENTENO





T-80

**FARINA
D'ESPELTA
PETITA
HARINA
DE ESPELTA
PEQUEÑA**



El xeixa és una varietat de blat ancestral, recuperada en l'actualitat. I encara que no destaca per les seves altes produccions, si per la seva alta qualitat.

El pa fet amb aquesta farina, té un sabor dolç i intens, i és més digestible.

El xeixa es una variedad de trigo ancestral, recuperada en la actualidad. Y aunque no destaca por sus altas producciones, si por su alta calidad.

El pan hecho con esta harina, tiene un sabor dulce e intenso, y es más digestible.

Varietat de blat més antiga que existeix, també anomenat monococum, espelta o einkorn.

Pans de sabor dolç i amb un gran valor nutricional.

Variedad de trigo más antigua que existe, también llamado monococum, escaña o einkorn.

Panes de sabor dulce y con un gran valor nutricional.



T-80

**FARINA
DE BLAT
XEIXA
MENORCA
HARINA
DE TRIGO
XEIXA
MENORCA**





Flocs de civada

Mix 6 llavors.

Mix andí.

Eco òptim.

Copos de Avena

Mix 6 semillas.

Mix andino.

Eco óptim.

Altres ingredients per els vostres productes.

Otros ingredientes para vuestros productos.



ALTRES ECO

FLOCS DE CIVADA COPOS DE AVENA



Barreja de llavors ecològiques de lli daurat, lli marró, sèsam, mill, rosella i pipes de gira-sol.

Es pot utilitzar o bé afegit a la massa o per arrebosar la superfície de les peces.

Millora el perfil nutricional i les característiques organolèptiques dels nostres productes.

Mezcla de semillas ecológicas de lino dorado, lino marrón, sésamo, mijo, amapola y pipas de girasol.

Se puede usar o bien añadido a la masa o para rebozar la superficie de las piezas.

Mejora el perfil nutricional y las características organolépticas de nuestros productos.

La civada és un cereal molt ric en vitamines E i del grup B, caracteritzada pel seu alt contingut en betaglucans afavoreix l'absorció del colesterol.

Els flocs de civada es poden usar o bé afegits a la massa o per arrebosar la superfície de les peces.

Gran versatilitat a l'hora de consumir-los: preparació de productes salats o dolços, o també afegits a la llet o al iogurt

La avena es un cereal muy rico en vitaminas E y del grupo B, caracterizada por su alto contenido en betaglucanos favorece la absorción del colesterol.

Los copos de avena se pueden usar o bien añadidos a la masa o para rebozar la superficie de las piezas.

Gran versatilidad a la hora de consumirlos: preparación de productos salados o dulces, o también añadidos a la leche o al yogur

**MIX
6
LLAVORS**
**MIX
6
SEMILLAS**





MIX
ANDÍ
**MIX
ANDINO**



Barreja de chia, quinoa blanca i quinoa vermella.

Rica en àcids grassos omega 3 y 6 antioxidents,
fibra, proteïnes i minerals.

Mezcla de chia, quinoa blanca y quinoa roja.

*Rica en ácidos grasos omega 3 y 6 antioxidantes,
fibras, proteínas y minerales.*

Millorant panari ecològic elaborat a base de malta i
enzims propis dels cereals.

Més gust, volum i esponjositat en els nostres pans.

*Mejorante panario ecológico elaborado a base de maltas
y enzimas propias de los cereales.*

Más sabor, volumen y esponjosidad en nuestros panes.

ECO
ÓPTIM
ECO
ÓPTIM



FARINES ESPECIALES

Farina Pa de vidre.
Massa mare.
Farina Crema
Mix Sègol

Harina Pan de cristal .
Masa madre.
Harina Crema
Mix Centeno

Per fer les nostres farines seleccionem els millors blats segons les seves qualitats i propietats.

Para hacer nuestras harinas seleccionamos los mejores trigos según sus calidades y propiedades .



**FARINA
PA DE
VIDRE
HARINA
PAN DE
CRISTAL**



Massa mare deshidratada.

Combinació de masses mares procedents de fermentacions de farines de blat dur i del germen de blat.

Per elaborar un pa diferent.

Masa madre deshidratada.

Combinación de masas madres procedentes de fermentaciones de harina de trigo duro y del germen del trigo.

Para elaborar un pan diferente.

Massa hidratada al 100%.

Un pa que es menja sense gana.
Pa molt lleuger i crujent.

Masa hidratada al 100%.

*El pan que se come sin hambre.
Pan ligero y crujiente.*

**MASA
MARE
MASA
MADRE**





FARINA
CREMA
HARINA
CREMA



Pa de sègol (mix al 50%), molla fosca,
gust intens.

Ideal per pans enriquits amb llavors, cereals,
fruits secs, verdures...

Pan de centeno (mix al 50%), miga oscura,
sabor intenso.

Ideal para panes enriquecidos con cereales,
semillas, frutos secos, verduras...

Tipus tradició francesa.

Per una barra crujent i molt gustosa.

Tipo tradición francesa.

Para una barra crujiente y con mucho sabor.



FARINA
MIX
SÈGOL
HARINA
MIX
CENTENO





Farina Extra.
Farina Integral.
Farina RRR.
Farina Nacra.
Farina Siscar.

Harina Extra.
Harina Integral.
Harina RRR.
Harina Nacra.
Harina Siscar.

FARINES NATURALS

Per elaborar les nostres farines seleccionem els millors cereals,
segons les seves qualitats, plàstiques, fermentatives i nutricionals.

Para elaborar nuestras harinas seleccionamos los mejores cereales
según sus calidades plásticas, fermentativas y nutricionales.





FARINA:
EXTRA
INTEGRAL
RRR
NACRA
SISCAR

HARINA:
EXTRA
INTEGRAL
RRR
NACRA
SISCAR



Farina Extra
W-160 P/L-0,4 proteïna min 11% - panificable.

Farina Integral
Farina amb el seu propi segó del blat.

Farina RRR
W-190 P/L-0,4 proteïna min 11% - panificable

Farina Nacra
W-220 P/L-0,5 proteïna min 12% - mitja força.

Farina Siscar
W-350 P/L-0,8 proteïna min 13% - gran força.

Harina Extra
W-160 P/L-0,4 proteína min 11% - panadera.

Harina Integral.
Harina con el salvado del propio trigo.

Harina RRR
W-190 P/L-0,4 proteína min 11% - panadera.

Harina Nacra.
W-220 P/L-0,5 proteína min 12% - media fuerza.

Harina Siscar.
W-350 P/L-0,8 proteína min 13% - gran fuerza.



ROCA

F·A·R·I·N·E·R·S



Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt (Lleida)
Telf. 973 390 035
info@harineraroca.com
www.harineraroca.com

Botiga online:
www.rocafariners.com

