



SELECTAS
ingredients



BAKERY

INGREDIENTES Y SOLUCIONES

PASTELERÍA · CULINARY · CEREALES DE DESAYUNO · SNACKS

Proveedor de ingredientes y soluciones para el sector alimentario

Selectas Ingredients es un proveedor de ingredientes y soluciones para el sector de la molinería y panadería que pertenece al principal grupo harinero español y que nace con la vocación de aportar valor añadido a las creaciones de nuestros clientes.



Gamas de producto

Correctores de molinería

Ingredientes tecnológicos

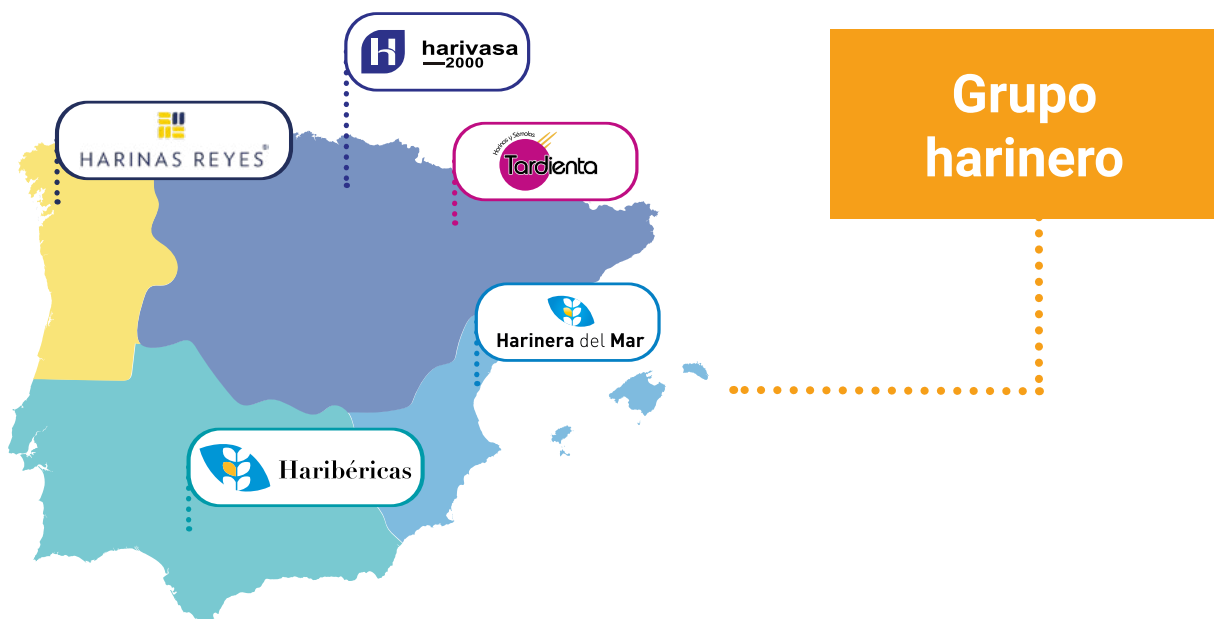
Mejorantes de panadería

Mixes elaborados y toppings

Copos y troceados de cereales

Harinas tostadas

Harinas especiales



¿Dónde operamos?



Nuestros clientes

En Selectas nos adaptamos a las necesidades del cliente. Estamos preparados para poder suministrar al panadero artesano y a las grandes industriales. Disponemos de un amplio abanico de ingredientes de panadería.

Elaboramos mejorantes, correctores de molinería y mixes que se pueden personalizar en función de las necesidades y gustos de cada panadero, pudiendo entregar los productos en sacos, big bags o formatos pequeños. Tenemos vocación por alcanzar los niveles máximos de calidad y seguridad alimentaria, por lo que contamos con certificación IFS.



Industriales

Conocemos bien el funcionamiento de las principales líneas y procesos industriales del sector alimentario, lo que nos permite adaptar el diseño de nuestros desarrollos a la medida de cada cliente.

Artesanos

Contamos con una serie de desarrollos que permiten a los clientes artesanales sacar el máximo partido a sus elaboraciones.



Molinería

Somos expertos en el sector harinero, lo que nos permite corregir las harinas en función de la calidad de los trigos de cada cosecha.

Centro de I+D



Nuestras áreas de I+D+i y Desarrollo de Negocio mantienen una permanente vigilancia tecnológica para ofrecer a nuestros clientes las últimas tendencias en todo tipo de aplicaciones en el ámbito de los Cereales Transformados. Nuestro conocimiento de los ingredientes, de su combinación y aplicación asegura la formulación de innovadores productos.

Realizamos proyectos de desarrollo de productos y procesos, optimización de los mismos, búsqueda de innovadoras variedades de cereal para nuevas aplicaciones, aplicaciones en líneas industriales... mediante jornadas de formación e intercambio técnico con nuestros clientes siempre dando prioridad al empleo de ingredientes naturales, locales, sostenibles y medioambientalmente responsables.

Instalaciones

- ✓ Molino piloto
- ✓ Transformación de cereales
- ✓ Laboratorio
- ✓ Obradores artesanos
- ✓ Líneas de panificación industrial

Servicios

- ✓ Desarrollos personalizados de producto
- ✓ Mejoras de productos y de procesos
- ✓ Formación a medida
- ✓ Panel de catas
- ✓ Total confidencialidad



Gamas de producto

Correctores de Molinería	8
Ingredientes tecnológicos	9
Gama SELECZYMES	10
Otros ingredientes tecnológicos	16
Mejorantes de panadería	17
Gama SELECPAN	17
Mixes elaborados y toppings	22
Gama SELECMIX	22
Gama LE MOULIN DE NAVARRE	24
Copos y troceados de cereales	26
Harinas tostadas	28
Gama SELECTOST	29
Harinas especiales	31



*Chef
Selectas
Hazlo a medida*

Chef Selectas

HAZLO A MEDIDA

PERSONALIZA TUS REFERENCIAS

- Corrección molinería
- Gama SELECZYME (complejos enzimáticos)
- Gama SELECMIX (mixes)
- Gama SELECPAN (mejorantes de panadería)
- TROCEADOS de cereales
- Gama SELECTOST

PRODUCTOS CONCENTRADOS PARA EXPORTACIÓN

Posibilidad de hacer desarrollos conjuntos para clientes de exportación:



Selectas aportará su know-how con ingredientes concentrados y trabajando de la mano del cliente para definir su producto terminado.



El cliente local aportará la harina y otras referencias que puedan conseguir localmente

Correctores de Molinería



Cosecha 2022-2023

Cosecha 2022- 2023

Análisis reológicos

Ensayos panificación

Desarrollo

Validación con cliente



Trigos carácter medium soft



Absorción de agua reducida con respecto a la campaña anterior



Proteína de carácter tenaz



Desarrollo del pan limitado

SELECZYME CORRECT 22-23

Corrector de harinas adaptado a la cosecha de trigos 22 - 23

Ingredientes tecnológicos



Selectas nace de un grupo harinero importante. La experiencia adquirida durante años para garantizar la calidad y regularidad de la harina ante las adversidades de la cosecha y demás factores que afectan a la calidad del producto, nos ha permitido desarrollar soluciones de corrección adaptadas a las diferentes situaciones. Se ha creado la gama **SELECZYMES**, que responde a las necesidades específicas del molinero:

Gama SELECZYMES

SELECZYME Enzimas Puras

SELECZYME Sustitución

SELECZYME Desarrollo

SELECZYME Suavidad

SELECZYME Ternura

SELECZYME Tradición

Otros ingredientes tecnológicos

GAMA SELECZYME

SELECZYME Enzimas Puras



Los productos de panificación han experimentado una mejora de calidad radical en los últimos años. Sobre todo, en cuanto a sabor, textura y frescor. La introducción de enzimas en esta industria, representa la máxima contribución sobre esta mejoría.

La industria de la panificación utiliza cinco tipos de enzimas: amilasas, hemicelulasas, proteasas, oxidasas y lipasas. Avalados por la gran experiencia en el sector de la molinería, Selectas cuenta con el conocimiento necesario en la utilización de las mismas ofreciendo la gama **Seleczyme enzimas puras**, para optimizar los productos finales de nuestros clientes, así como el comportamiento de los mismos en sus procesos.

		EFECTO SOBRE MASA					
		FORMACIÓN RED	REDUCCIÓN PEGAJOSIDAD	EXTENSIBILIDAD	ELASTICIDAD	TOLERANCIA	
SELECZYME AMY	Amilasa fúngica						
SELECZYME XYL	Xilanasa bacteriana	*		*			
SELECZYME GOX	Glucosa oxidasa	*	*		*	*	
SELECZYME TG	Transglutaminasa	*			*	*	
SELECZYME LIP	Lipasa	*			*	*	
SELECZYME PB	Proteasa bacteriana	*		*			

		EFECTO SOBRE PRODUCTO TERMINADO					
		VOLUMEN	COLOR CORTEZA	CRUJIENTE	ALVEOLADO	GREÑA	
SELECZYME AMY	Amilasa fúngica	*	*	*		*	
SELECZYME XYL	Xilanasa bacteriana	*				*	
SELECZYME GOX	Glucosa oxidasa	*				*	
SELECZYME TG	Transglutaminasa	*				*	
SELECZYME LIP	Lipasa	*			*	*	
SELECZYME PB	Proteasa bacteriana			*		*	

GAMA SELECZYME



SELECZYME SUSTITUCIÓN

Complejos enzimáticos desarrollados para aportar la funcionalidad equivalente a ingredientes tecnológicos clásicos.

Gluten:

Nuestra gama de complejos enzimáticos permiten reemplazar con una funcionalidad óptima las características aportadas por el gluten a la masa y producto final.

	FORMACIÓN RED	ABSORCIÓN AGUA	ALVEOLADO	EQUIVALENCIA 1% GLUTEN
SELECZYME INDAR	*			200 ppm
SELECZYME INDAR ABSORCION PLUS	*	*	*	1%



Emulgentes:

Complejos enzimáticos que permiten reemplazar la funcionalidad de los emulgentes más habituales, ofreciendo la posibilidad de adaptar las formulaciones a las nuevas demandas de los consumidores a través de ingredientes más naturales y libres de aditivos.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME DATA	Mejora la tolerancia de la masa y el volumen de los productos terminados optimizando la estructura en las masas hojaldradas.	0,1% Scz DATA eq. a 0,1% DATEM
SELECZYME MONO DIGLICERIDO	Mejora la tolerancia con un efecto antiampolla en la corteza para procesos de fermentación controlada en frío	Según aplicación



GAMA SELECZYME



SELECZYME SUSTITUCIÓN

Malta:

Complejo enzimático equivalente a la malta diastásica, ofrece la misma funcionalidad con el beneficio de poder utilizarse tanto para la elaboración de pan común como para panes especiales.

	SUAVIDAD DE LA MASA	ACTIVIDAD FERMENTATIVA	COLOR CORTEZA	TERNURA MIGA	EQUIVALENCIA 0,1% MALTA DIASTÁSICA
SELECZYME MALTERDI	*	*	*		0,015%
SELECZYME SMR	*	*	*	*	0,002%



Ácido ascórbico:

Complejo enzimático sustitutivo de la acción reforzante del ácido ascórbico, ofreciendo etiqueta libre de aditivos.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME AA	Refuerza la red de gluten, mejora el volumen y ofrece una masa mas uniforme	Según aplicación



GAMA SELECZYME

SELECZYME DESARROLLO



Gama de complejos enzimáticos desarrollados para mejorar las características mas valoradas en la panificación:

- ✓ Masas más manejables
- ✓ Greña intensa
- ✓ Incremento de volumen
- ✓ Aspecto impecable de la pieza final
- ✓ Mejor conservación de la miga, hojaldre y pan

	MANEJABILIDAD MASA	TOLERANCIA	VOLUMEN	GREÑA	COLOR CORTEZA	TERNURA MIGA	DOSIFICACIÓN
SELECZYME BERRIA	*	**	*	*	*	*	10-20 ppm
SELECZYME VOLUMEN		**	**	**	*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME VOL+		**	***	***	*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME PERFECT	**	*	*		*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME BAKE	**	*	*	*	*	*	100 - 200 ppm



GAMA SELECZYME



SELECZYME SUAVIDAD

Complejos enzimáticos desarrollados para mejorar las características de afinado de la masa durante el proceso de amasado su extensibilidad y manejabilidad. Así mismo favorecen el desarrollo del pan al facilitar su impulso en el horno.

	FACILIDAD AMASADO	FORMADO / LAMINADO	IMPULSO HORNO	DOSIFICACIÓN
SELECZYME SOFT	**	**	*	30-300 ppm
SELECZYME EXTENSIBILIDAD	**	*		30 - 180 ppm
SELECZYME LEVADURA	**	**	*	600-1800 ppm
SELECZYME AFINADO	**	**	*	30-300 ppm
SELECZYME PL		*	**	10 - 150 ppm

clean label

clean label

clean label

clean label

El Selezyme PL está desarrollado para bajar el parámetro P/L en el análisis alveográfico. Diseñado específicamente para harinas de trigos cortos y tenaces.

GAMA SELECZYME

SELECZYME TERNURA



Gama formulada con una combinación de enzimas específicas para optimizar la frescura del pan, mejorar la suavidad y la vida útil.

Ideal para pan de molde, hamburguesa, brioche, bollería...

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME SAB	Miga mas tierna y fresca, alveolado homogéneo y ternura conservada a lo largo del tiempo.	100 - 200 ppm
SELECZYME SAM	Miga tierna y resiliente, máxima ternura y conservación.	100 - 200 ppm



SELECZYME TRADICIÓN



Complejos enzimáticos formulados para mejorar la harina de tradición Frances.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME TRADICIÓN	Mejora la absorción de agua y el desarrollo de panes elaborados con el proceso del pan de tradición francés. Reposo en bloque a temperatura ambiente o en frio.	100 - 150 ppm



OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

	EFECTO SOBRE MASA				
	FORMACIÓN RED	REDUCCIÓN PEGAJOSIDAD	EXTENSIBILIDAD	ELASTICIDAD	TOLERANCIA
GLUTEN DE TRIGO	**	*		**	**
HARINA DE HABA				*	*
ÁCIDO ASCÓRBICO				**	**
LEVADURA DESACTIVADA	**		**		
EMULGENTE E-471	*			*	*
DATEM (E-472)	*			**	***
EMULGENTE E-481	*			*	**
GOMA DE GUAR		*	*		
MALTA ENZIMÁTICA	*		**		



	EFECTOS SOBRE EL PRODUCTO TERMINADO				
	VOLUMEN	COLOR CORTEZA	CRUJIENTE	ALVEOLADO	GREÑA
GLUTEN DE TRIGO	**	*		*	*
HARINA DE HABA	*			*	
ÁCIDO ASCÓRBICO	**			*	*
LEVADURA DESACTIVADA	**				**
EMULGENTE E-471	**		*	***	*
DATEM (E-472)	***			**	***
EMULGENTE E-481	**			*	**
GOMA DE GUAR					
MALTA ENZIMÁTICA	**	***	**	*	**



Mejorantes de panadería



GAMA SELECPAN

MEJORANTES TECNOLÓGICOS



Nuestros mejorantes tecnológicos tienen una amplia gama de productos diseñada para adaptarse con total flexibilidad a todo tipo de procesos en la elaboración de pan, panes especiales y bollería.

Además, tenemos fórmulas innovadoras de mejorantes con una funcionalidad específica para cada tipo de proceso que existe en el mercado.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN DESARROLLO	Aporta tolerancia, masas de fácil manipulación. Formulado con ingredientes que ofrecen un excelente desarrollo. Disponible en 2 versiones, concentrado y semiconcentrado (0,4 - 0,8% y 0,6 - 1,0%)	0,4 - 1,0%	400 - 1000 g sobre 100 Kg de harina
SELECPAN OA NATURAL ENZIMÁTICO	Mejorante de media concentración con base enzimática recomendado para todos los procesos y aplicaciones. Aporta tolerancia a la masa, volumen y buen color en la corteza. Miga suave y homogénea. Disponible en un versiones de diferente concentración (0,3 - 0,5% y 0,8 - 1,2 %).	0,5 - 0,7 %	500 - 700 g sobre 100 Kg de harina
SELECPAN TRADICIÓN LECITINADO	Mejorante suave que aporta buena manejabilidad de la masa. Correcto desarrollo con todo tipo de harinas. Otorga tolerancia a la masa y corteza crujiente.	0,7% - 1%	700 - 1000 g sobre 100 Kg de harina

GAMA SELECPAN



MEJORANTES FERMENTACIÓN CONTROLADA EN FRIO

Mejorantes diseñados para procesos diferidos, especialmente para masas que soportan largas fermentaciones en frío. Evitan la aparición de ampollas en la corteza del producto final, preservando las características de color y sabor del producto. Estos mejorantes anti-ampollas garantizan a su vez un buen desarrollo y volumen en el horno.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN CONTROL FRIO	Ideal para procesos de fermentación controlada hasta 24h-48H.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg harina
SELECPAN CONTROL EXTRA FRIO	Ideal para procesos de fermentación controlada hasta 48h-72H.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg harina

MEJORANTES CONGELACIÓN

Gama diseñada para la elaboración de pan y panes especiales en procesos de masa cruda congelada. Aseguran la viabilidad y las características óptimas de las masas congeladas, ya sean crudas o prefermentadas, garantizando la calidad y manteniendo el volumen final de los productos terminados.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN CONGELADO ENZIMÁTICO	Mejorante diseñado con base enzimática, tolerante al proceso de congelación	0,6 - 1,0 %	600 - 1000 g sobre 100 kg harina
SELECPAN CONGELADO SABOR	Además de la tolerancia al proceso, contiene ingredientes que aportan un característico y equilibrado sabor ácido al producto final.	0,8 - 1,2%	800 - 1200 g sobre 100 kg harina

GAMA SELECPAN



MEJORANTES PRECOCCIÓN

Gama de mejorantes diseñada para pan y panes especiales que se elaboran con la técnica del pan precocado. Todos nuestros mejorantes han sido diseñados para eliminar los problemas de descascarillado evitando el envejecimiento prematuro del pan tras la segunda cocción. La gama ofrece productos competentes diseñados en base enzimática y etiqueta limpia.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN PRECOCIDO	Mejorante formulado con base enzimática que aporta gran tolerancia a la masa. Excelente volumen y desarrollo en el horno. Elimina los problemas de descascarillado y mantiene la greña viva tras la segunda cocción.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg harina
SELECPAN PREC LF CLEAN LABEL	Diseñado para fermentaciones lentas y precocado. Aporta color y crujiente a la corteza y buen desarrollo y volumen en el horno.	0,3 - 0,4%	300 - 400 g sobre 100 Kg
SELECPAN PREC NATURAL CLEAN LABEL	Diseñado para elaboración de chapata y pan rústico. Alta tolerancia en fermentaciones largas.	0,3 - 0,4%	300 - 400 g sobre 100 Kg harina
SELECPAN PREC RÚSTICO	Buen desarrollo y volumen en piezas más rústicas. Mejorante dos en uno, tolera el proceso de precocado y contiene ingredientes que aportan un elegante aroma y sabor a los productos terminados.	4 - 6 %	4 - 6 Kg sobre 100 Kg harina
SELECPAN BIKOLORE	Para pan precocado express. Aporta corteza elástica, fina y con extra de color. Eliminando al 100% los problemas de descascarillado	0,9 - 1,0%	900 - 1200 g sobre 100 kg harina



MEJORANTES PERSONALIZADOS



Nuestra experiencia en el campo de la panificación nos permite desarrollar mejorantes específicos para su producción. Estos mejorantes se formulan a partir de análisis de harina y pruebas de panificación que el cliente valida tras el envío de una muestra. No dude en ponerse en contacto con nuestros equipos técnicos para hablar de sus necesidades.



Etiqueta limpia

Apropiado para exportación, reduce costes de aduana

GAMA SELECPAN

MEJORANTES PARA PAN DE MOLDE / HAMBURGUESAS / HOT DOG



Mejorante formulado para la elaboración de panes de molde tiernos, panes de hamburguesas y hot dog. Ingredientes seleccionados que incrementan la absorción de agua y mayor estructura. Como resultado buena tolerancia y desarrollo en la pieza final. Miga tierna, fresca y resiliente.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN SANDWICH	Diseñado para piezas de pan de molde donde se requiere ternura	1,3 - 1,7 %	1300 - 1700 g sobre 100 Kg harina
SELECPAN BURGER	Formulado para su uso específico en pan de hamburguesa y hot dog	2,3% - 2,7%	2300 - 2700 g sobre 100 Kg harina

Todos los mejorantes de esta gama pueden incorporar o no los conservantes que ofrecen larga conservación del producto (Selectas dispone de versión aditivo de conservación etiqueta limpia)

MEJORANTES PARA BOLLERÍA



Mejorantes destinados a la elaboración de diferentes tipos de bollería, croissants, napolitanas, hojaldres, bricoche, pan de leche y otros. Formulados con ingredientes específicos que aportan estructura, esponjosidad y ternura al producto final. Preservan el sabor natural de los ingredientes utilizados.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN VIENNOISERIE	Mejorante estructural diseñado para elaboración de todo tipo de productos de bollería en procesos directos o frío positivo.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg harina
SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉ	Mejorante estructural diseñado para elaboración de todo tipo de productos de bollería en masa congelada.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg harina
SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉ SAVEUR	Mejorante con función estructural acompañado de ingredientes potenciadores del sabor y del aroma a bollería tradicional.	2,8 - 3,2 %	2800 - 3200 g sobre 100 kg harina

GAMA SELECPAN

MEJORANTES ESPECIALES CON APORTE DE SABOR Y COLOR



Mejorantes de doble funcionalidad, formulados con ingredientes seleccionados que combinan la función tecnológica y estructural del mismo ofreciendo a su vez un aroma y sabor personalizado.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN SAVEUR SEIGLE	Mejorante tecnológico diseñado para panes rústicos con tonos aromáticos aportados por masas madre seleccionadas de centeno.	0,5 - 2%	500 -2000 g sobre 100 kg harina
SELECPAN SAVEUR BLÉ	Mejorante tecnológico diseñado para panes rústicos con tonos aromáticos aportados por masas madre seleccionadas de trigo	0,5 - 2%	500 -2000 g sobre 100 kg harina
SELECPAN SAVEUR PLUS	Combinación equilibrada de ingredientes seleccionados para aportar estructura a la masa, además de aroma y sabor, con tonos ácidos	1 - 2 %	1000 -2000 g sobre 100 kg harina
SELECPAN COULEUR NOIRE	Buen desarrollo y greña. Contiene harinas tostadas que aportan color y aroma al producto final.	0,5 - 5%	500 - 5000 g sobre 100 kg harina

MEJORANTES PARA PANES INTEGRALES



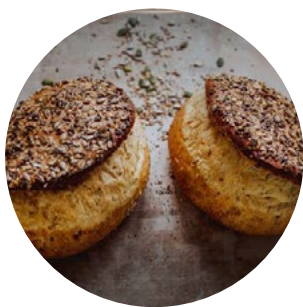
Mejorantes específicos que permiten la elaboración de panes 100% integrales, aportando volumen, desarrollo, greña y textura a los mismos. Para harinas 100% integrales de grano completo. Se disponen de formulaciones clásicas y enzimáticas.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN COMPLET	Mejorante formulado para elaboración de pan y panes especiales integrales. Con base enzimática ofrece un producto con volumen, desarrollo y textura.	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g sobre 100 kg
SELECPAN COMPLET SPECIALE	Formulación clásica diseñada para elaboración de panes integrales. Buen desarrollo y greña viva	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g sobre 100 kg

Mixes elaborados y toppings



GAMA SELECMIX



SELECMIX PAN SEMILLAS

Preparado para pan de semillas (incluye girasol, copos centeno, lino marrón, lino amarillo, mijo amarillo, amapola, calabaza y sésamo pelado).

Dosificaciones: Opciones 12% - 50% - 100%



SELECMIX PAN CHAPATA RUSTICO

Preparado para pan Chapata de estilo rústico con notas delicadas de masa madre y malta tostada.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX PAN CENTENO

Preparado para pan de Centeno con miga oscura y gusto acentuado para los amantes del centeno.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX PAN BAVIERA

Preparado para pan estilo alemán típico de la región de Baviera. Es un pan de miga densa, oscura y con las notas acéticas que le aporta la masa madre.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



GAMA SELECMIX



SELECMIX PAN COMPLET

Preparado para pan integral con todo el aporte de fibra de un grano de trigo entero.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX PAN DE MAIZ

Preparado para pan de maíz con incrustaciones de semillas de girasol pelada.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX PAN DE AVENA

Preparado para pan de avena que aporta todos los beneficios para la salud asociados a la avena.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX PAN ESPELTA

Preparado para pan de espelta.

Dosificaciones: Opciones 50% - 100%



SELECMIX TOPPING SEMILLAS

Copos de centeno y semillas (lino marrón, girasol y sésamo natural pelado).



SELECMIX TOPPING AMAPOLA

Semillas de girasol, linaza, mijo, calabaza, amapola, sésamo y trigo sarraceno.

LE MOULIN DE NAVARRE

Si près de vous

Navarra es tierra de contrastes: paisajes de montañas escarpadas se enfrentan a vastas llanuras y enormes campos de cereal. La región también es famosa por su gastronomía, principalmente gracias a la calidad excepcional de las materias primas que allí son producidas. Le Moulin de Navarre nació en esta tierra, y se integra en Selectas Ingredients, dentro del primer grupo harinero del país, que ha sabido integrar innovación y nuevos procesos productivos a su *savoir-faire*.



Les Basiques

FARINE DE BLÉ LA NAVARRAISE

Harina polivalente adaptada a procesos de panadería y bollería artesanos.



Les Basiques

FARINE DE BLÉ TYPE GRUAU

Harina de fuerza T45. Su alto contenido en proteína permite la realización de la bollería francesa más exquisita.



Les Basiques

FARINE TRADITION FRANÇAISE

Harina T65 tipo tradición producida en estricto cumplimiento del Décret Pain del 13/09/1993



Les pains de Navarre

LE PAIN DES CÔTEAUX

Un clásico francés, su equilibrada combinación de masas madre y harina de centeno permiten obtener migas alveoladas con sutiles notas de acidez.



Les pains de Navarre

LE PAIN DES VALLÉES

Pan de intenso sabor, su miga salvaje y crujiente corteza te transporta al corazón de los valles pirenaicos.



Les pains de Navarre

LE PAIN AUX GRAINES

Mezcla equilibrada de cereales y semillas con un excelente aporte de fibra y proteína.



Les Baguettes de Navarre

FARINE IRATY MIE CREME

Su miga alveolada color crema natural y su potente sabor atraerá a los gourmets más exigentes.



Les Baguettes de Navarre

FARINE RONCEVAUX

Harina T65 que incorpora una intensa masa madre de trigo para la realización de panes con sabores suaves y equilibrados.



Les Baguettes de Navarre

FARINE LA RHUNE

Su masa madre de centeno le aporta una tipicidad muy pronunciada obteniéndose productos de fuerte carácter.

Copos y troceados de cereales



COPOS

Formatos de 5kg y 25kg



Copos de avena



Copos de trigo



Copos de cebada



Copos de centeno

SEMILLAS

Formatos de 5kg y 25kg



**Semillas
Amapola**



**Semillas Lino
Marrón**



**Semillas Lino
Dorado**



**Semillas Mijo
Amarillo**



**Semillas
Girasol Peladas**



**Semillas
Calabaza**



**Semillas
Sésamo**



**Semillas
Chía**



**Semillas
Quinoa**

TROCEADOS DE CEREALES

Formatos de 5kg y 25kg



**Centeno
troceado**



**Trigo
troceado**



**Cebada
troceada**



**Triticale
troceado**



**Espelta
troceada**



**Trigo Sarraceno
troceado**



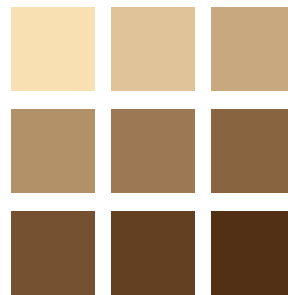
Harinas tostadas



Cereales tostados

- ✓ Cebada
- ✓ Trigo
- ✓ Centeno
- ✓ Avena
- ✓ Espelta
- ✓ Maíz Trigo Sarraceno
- ✓ Algarroba

Elige tu grado de tueste



Elige tu acabado



Granos tostados



Harinas tostadas

Añade sabor y color a tus masas



Cereales cortados tostados

Como toppings para darle un toque especial a tus panes



CEBADA



**HARINA DE CEBADA
MALTEADA
ACTIVA**



**SELECTOST
BARLEY H35**



**SELECTOST
BARLEY H40**



**SELECTOST
BARLEY H60**



**SELECTOST
RED BARLEY**

TRIGO



**SELECTOST
WHEAT H40**



**SELECTOST
WHEAT H70**

MAÍZ



**NUEVA
GAMA**



**SELECTOST
CORN H35
GAUDE**



**SELECTOST
CORN S35
SÉMOLA**

CENTENO



**SELECTOST
RYE H40**

Harinas especiales



Harina de garbanzo



Harina de haba



Harina de quinoa



Harina de lino



Harina de calabaza



Harina de lentejas



Harina de espelta



Harina de espelta integral



Harina de arroz



Harina de maíz amarillo



Harina de avena



Harina de trigo sarraceno



Harina de centeno



Harina de centeno integral



SELECTAS
ingredients

www.selectas-ingredients.com | +34 628 520 972 | hola@selectas.es

Av. Mariano Gavin, 16, 22240 Tardienta, Huesca