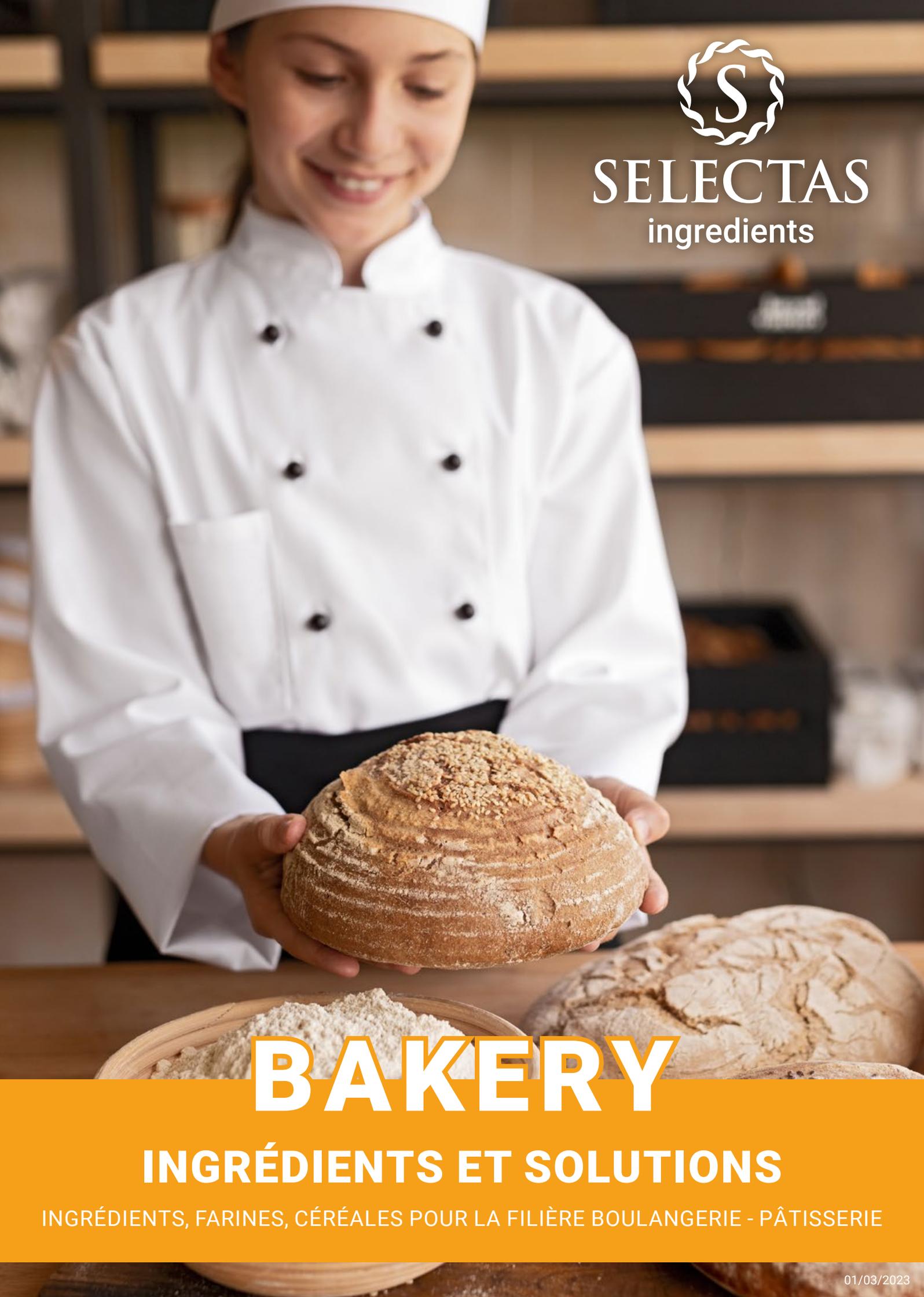




SELECTAS
ingredients



BAKERY

INGRÉDIENTS ET SOLUTIONS

INGRÉDIENTS, FARINES, CÉRÉALES POUR LA FILIÈRE BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Fournisseur d'ingrédients et de solutions pour le secteur alimentaire

Selectas Ingrédients, fournisseur spécialisé dans la conception, fabrication, et commercialisation d'ingrédients et de solutions adaptées pour la filière blé-farine-pain.

Nous appartenons au premier groupe meunier espagnol.



Production interne de nombreux ingrédients pour gagner en autonomie, productivité et compétitivité



Des réponses adaptées aux spécificités de nos clients. Développement de formulations sur mesure pour la filière blé, farine, pain, pâtisserie



Nous restons rigoureux en matière de sécurité alimentaire et de gestion des allergènes



Gammes de produits

Correcteurs de meunerie

Solutions technologiques

Améliorants pour boulangerie

Mélanges, mixes et prémixes

Céréales floconnées et céréales concassées

Farines torréfiées

Farines spéciales



Nos unités de productions

Où opérons-nous ?



Secteurs d'activités

Nous sommes des fabricants de solutions techniques sur mesure. Notre connaissance de la meunerie, et des céréales, nous permet de maîtriser le process de transformation de la meunerie, en passant par la boulangerie Industrielle et artisanale.

Avec un sourcing des meilleures matières premières, l'optimisation de nos fabrications en interne et la commercialisation de solutions innovantes, nous sommes toujours à la recherche de réponses pour nos industriels et nos artisans, dans le respect de la qualité, de la performance et de la sécurité. (Certifié IFS)

Nous produisons des améliorants, des correcteurs de meunerie adaptés, des mixes et premixes.

Notre nouveau centre R&D sera opérationnel fin 2023, équipé de matériels à la pointe des dernières technologies et d'outils industriels qui permettront la réalisation des tests en interne.



Boulangeries Industrielles

La maîtrise des process industriels, et notre proximité avec les plus grands, nous permet d'optimiser la qualité de nos produits et leurs compétitivités. Nous les accompagnons également dans leurs développements.

Artisans Boulanger

Nous disposons d'une gamme complète pour répondre aux attentes de nos artisans.



Meunerie

Notre expertise dans les blés, mais également dans la production de farine nous permet d'identifier les meilleures corrections à apporter à vos farines en fonction des récoltes et des origines.

Nous nous adaptons pour optimiser la qualité et la régularité des farines.

Centre de R&D



Nos départements R&D assurent une veille technologique permanente pour offrir à nos clients les dernières tendances dans tous les types d'applications liés au domaine des céréales transformées. Notre connaissance des ingrédients permet d'optimiser leurs applications et d'ajuster les fonctionnalités et les dosages dans la conception de nos formules.

Installations

- ✓ Usine pilote
- ✓ Traitement des céréales
- ✓ Laboratoire
- ✓ Ateliers d'artisanat
- ✓ Lignes de cuissons industrielles

Services

- ✓ Développement de produits sur mesures
- ✓ Amélioration des produits et des process
- ✓ Formation sur mesure
- ✓ Panel de dégustation
- ✓ Confidentialité



Gammes de produits

Correcteurs de meunerie	8
Solutions technologiques	9
Gamme SELECZYMES	10
Autres solutions technologiques	16
Améliorants pour boulangerie	17
Gamme SELECPAN	17
Mélanges mixés et premix	22
Gamme SELECMIX	22
Gamme LE MOULIN DE NAVARRE	24
Céréales floconnées et céréales concassées	26
Farines torréfiées	28
Gamme SELECTOST	29
Farines spéciales	31



*Chef
Selectas*
Créez-le vous-même

Chef Selectas

DES DÉVELOPPEMENTS SUR MESURE

PERSONNALISEZ VOS RÉFÉRENCES

- Correction meunière
- Gamme SELECZYME (complexes enzymatiques)
- Gamme SELECMIX (mélanges)
- Gamme SELECPAN (améliorants de panification)
- Céréales concassées
- Gamme SELECTOST

DES PRODUITS CONCENTRÉS POUR L'EXPORTATION

Possibilité de développements en partenariat pour l'exportation



Selectas Ingrédients apporte son savoir-faire en matière d'ingrédients. Nous travaillons en étroite collaboration avec le client en tenant compte des contraintes logistiques, administratives, et en nous adaptant à la production d'ingrédients locaux, dans l'objectif d'optimiser la rentabilité.

Correcteurs de meunerie



Correction Meunière 2022 – 2023



Récolte 2022-2023



Analyse rhéologique



Tests de cuisson



Développement



Validation par le client



SELECZYME CORRECT 22-23



Caractère soft
- moyen de la
dureté du blé



Absorption
d'eau réduite par
rapport à la saison
précédente



Protéine tenace



Développement
limité du pain

Correcteur meunier adapté à la récolte du blé 22 -23

Solutions technologiques



Fort de son expérience, Selectas Ingrédients a su maintenir une qualité des farines face aux aléas des récoltes et autres facteurs en développant des solutions de corrections adaptées.

La gamme SELECZYMES a été créée pour répondre aux besoins spécifiques des meuniers :

Gamme SELECZYMES

SELECZYME Enzymes Pures

SELECZYME de Substitution

SELECZYME Développement

SELECZYME Douceur

SELECZYME Tendresse

SELECZYME Tradition

Autres solutions technologiques

GAMME SELECZYMES

SELECZYME ENZYMES PURES



Les produits de boulangerie ont connu une amélioration au cours des dernières années, surtout en terme de goût, de texture et de fraîcheur. L'introduction des enzymes dans cette industrie représente une grande contribution à cette amélioration.

L'industrie de la panification utilise cinq types d'enzymes : les amylases, les hémicellulases, les protéases, les oxydases et les lipases. Selectas Ingrédients dispose des connaissances nécessaires dans l'utilisation de ces enzymes et propose la gamme SELECZYME Enzymes Pures.

		EFFETS SUR LA PATE				
		FORMATION EN RÉSEAU	RÉDUCTION DE L'ADHÉRENCE	EXTENSIBILITÉ	ÉLASTICITÉ	TOLÉRANCE
SELECZYME AMY	Amylase fongique					
SELECZYME XYL	xylanes bactériens	*		*		
SELECZYME GOX	Glucose oxydase	*	*		*	*
SELECZYME TG	Transglutaminase	*			*	*
SELECZYME LIP	Lipase	*			*	*
SELECZYME PB	Protéase bactérienne	*		*		



		LES EFFETS SUR LE PRODUIT FINI				
		VOLUME	COULEUR DE LA CROÛTE	CROUSTILLANT	FINESSE D'ALVÉOLAGE	DÉVELOPPEMENT DE LA GRIGNE
SELECZYME AMY	Amylase fongique	*	*	*		*
SELECZYME XYL	xylanes bactériens	*				*
SELECZYME GOX	Glucose oxydase	*				*
SELECZYME TG	Transglutaminase	*				*
SELECZYME LIP	Lipase	*			*	*
SELECZYME PB	Protéase bactérienne			*		*



GAMME SELECZYMES

SELECZYME DE SUBSTITUTION



Complexes enzymatiques mis au point pour offrir une fonctionnalité équivalente à celle des ingrédients technologiques classiques.

Gluten:

Notre gamme de complexes enzymatiques permet de remplacer les caractéristiques fournies par le gluten par une fonctionnalité optimale dans la pâte et le produit final.

	FORMATION EN RÉSEAU	ABSORPTION DE L'EAU	FINESSE D'ALVÉOLAGE	ÉQUIVALENCE 1% GLUTEN	
SELECZYME INDAR	*			200 ppm	 
SELECZYME INDAR ABSORPTION PLUS	*	*	*	1%	 

Émulsifiants:

Des complexes enzymatiques qui permettent de remplacer la fonctionnalité des émulsifiants les plus courants. Ils offrent la possibilité d'adapter les formulations aux nouvelles demandes des consommateurs grâce à des ingrédients plus naturels et sans additifs.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DOSAGE	
SELECZYME DATA	Améliore la tolérance des pâtes et le volume des produits finis en optimisant la structure des pâtes feuilletées	0.1% Scz DATA eq. à 0.1% DATEM	 
SELECZYME DIGLYCERIDE MONO	Tolérance améliorée avec un effet anti-cloque pour les processus de fermentation contrôlée.	Selon l'application	 

GAMME SELECZYMES



SELECZYME DE SUBSTITUTION

Malt :

Complexe enzymatique équivalent au malt diastasique. Il offre les mêmes fonctionnalités avec l'avantage de pouvoir être utilisé pour les pains ordinaires et spéciaux.

	DOUCEUR DE LA PÂTE	FERMENTATION	COULEUR DE LA CROÛTE	MOELLEUX	ÉQUIVALENCE 0,1% DE MALT DIASTASIQUE
SELECZYME MALTERDI	*	*	*		0,015%
SELECZYME SMR	*	*	*	*	0,002%



Acide ascorbique:

Complexe enzymatique substituant l'action de l'acide ascorbique. Etiquetage sans additif.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DOSAGE
SELECZYME AA	Renforce le réseau de gluten, améliore le volume et donne une pâte plus uniforme.	Selon l'application



GAMME SELECZYMES

SELECZYME DÉVELOPPEMENT



Gamme de complexes enzymatiques développés pour améliorer les caractéristiques les plus appréciées en boulangerie :

- ✓ Des pâtes plus faciles à gérer
- ✓ Coup de lame intense
- ✓ Augmentation du volume
- ✓ Meilleure conservation

	MANIABILITÉ DE LA PÂTE	TOLÉRANCE	VOLUME	DÉVELOPPEMENT DE LA GRIGNE	COULEUR DE LA CROÛTE	MOELLEUX	DOSAGE
SELECZYME BERRIA	*	**	*	*	*	*	10-20 ppm
SELECZYME VOLUME		**	**	**	*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME VOL+		**	***	***	*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME PERFECT	**	*	*		*	*	100 - 200 ppm
SELECZYME BAKE	**	*	*	*	*	*	100 - 200 ppm



GAMME SELECZYMES



SELECZYME DOUCEUR

Complexes enzymatiques développés pour améliorer les caractéristiques de la pâte pendant le processus de pétrissage. Ils favorisent également le développement du pain à la cuisson.

	FACILITÉ DE PÉTRISSAGE	FAÇONNAGE / LAMINAGE	DÉVELOPPEMENT AU FOUR	DOSAGE
SELECZYME SOFT	**	**	*	30-300 ppm
EXTENSIBILITÉ DE SELECZYME	**	*		30 - 180 ppm
LEVURE SELECZYME	**	**	*	600-1800 ppm
ACCORD DU SELECZYME	**	**	*	30-300 ppm
SELECZYME PL		*	**	10 - 150 ppm

clean label

clean label

clean label

clean label

Seleczyne PL est développé pour abaisser le paramètre P/L dans l'analyse alvéographique. Il est spécifiquement conçu pour les farines de blé court et tenace.

GAMME SELECZYMES

SELECZYME TENDRESSE



Gamme formulée pour optimiser la fraîcheur du pain, améliorer son moelleux et sa durée de conservation.

Idéal pour le pain de mie, les pains à burger, la brioche, les pâtisseries...

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DOSAGE
SELECZYME SAB	Moelleux, alvéolage homogène, conservation optimale.	100 - 200 ppm
SELECZYME SAM	Mie tendre et élastique, moelleux et durée de conservation maximale.	100 - 200 ppm

clean label

clean label

SELECZYME TRADITION



Complexe enzymatique formulé pour améliorer la farine traditionnelle française Label Rouge.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DOSAGE
SELECZYME TRADITION	Améliore l'absorption d'eau et le développement des pains fabriqués selon le procédé traditionnel du pain français.	100 - 150 ppm

clean label

D'AUTRES SOLUTIONS TECHNOLOGIQUES

	EFFETS SUR LA PÂTE				
	FORMATION EN RÉSEAU	RÉDUCTION DE L'ADHÉRENCE	EXTENSIBILITÉ	ÉLASTICITÉ	TOLÉRANCE
GLUTEN DE BLÉ	**	*		**	**
FARINE DE FÈVE				*	*
ACIDE ASCORBIQUE				**	**
LEVURE DÉSACTIVÉE	**		**		
ÉMULSIFIANT E-471	*			*	*
DATEM (E-472)	*			**	***
ÉMULSIFIANT E-481	*			*	**
GOMME DE GUAR		*	*		
MALT ENZYMATIQUE	*		**		



	LES EFFETS SUR LE PRODUIT FINI				
	VOLUME	COULEUR DE LA CROÛTE	CROUSTILLANT	FINESSE DE L'ALVÉOLAGE	DÉVELOPPEMENT DE LA GRIGNE
GLUTEN DE BLÉ	**	*		*	*
FARINE DE FÈVE	*			*	
ACIDE ASCORBIQUE	**			*	*
LEVURE DÉSACTIVÉE	**				**
ÉMULSIFIANT E-471	**		*	***	*
DATEM (E-472)	***			**	***
ÉMULSIFIANT E-481	**			*	**
GOMME DE GUAR					
MALT ENZYMATIQUE	**	***	**	*	**



Améliorants pour boulangerie



GAMME SELECPAN

LES AMÉLIORANTS



Nos améliorants sont conçus pour s'adapter à tous les types de productions de pains, de pains spéciaux et de viennoiserie.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN DESARROLLO	Il offre une plus grande tolérance et un meilleur développement. Disponible en 2 versions (0,4 - 0,8% et 0,6 - 1,0%)	0,4 - 1,0%	400 - 1000 g pour 100 kg de farine
SELECPAN OA NATUREL ENZYMATIQUE	Il offre de la tolérance, du volume et de la couleur. Améliorant sans Datem. Disponible en différentes versions de concentration (0,3 - 0,5% et 0,8 - 1,2%).	0,5 - 0,7 %	500 - 700 g pour 100 kg de farine
SELECPAN TRADITION LÉCITHINE	Donne de la tolérance à la pâte et une croûte croustillante. Améliorant avec Lécithine.	0,7% - 1%	700 - 1000 g pour 100 kg de farine

 Étiquette propre

 Convient à l'exportation, réduit les frais de douane

GAMME SELECPAN



AMÉLIORANTS POUSSE CONTRÔLÉE

Améliorants conçus pour les procédés différés, notamment pour les pâtes qui supportent de longues fermentations à froid. Ils empêchent l'apparition de cloques dans la croûte du produit final, préservant ainsi les caractéristiques de couleur et de saveur. Ces améliorants anti-cloques garantissent un bon développement au four.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN CONTROL FRIO	Idéal pour les processus de fermentation contrôlée jusqu'à 24h-48h.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g pour 100 kg de farine
SELECPAN CONTROL EXTRA FRIO	Idéal pour les processus de fermentation contrôlée jusqu'à 48h-72H.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g pour 100 kg de farine

AMÉLIORANTS SURGELATION

Gamme conçue pour la production de pains, et de pains spéciaux crus surgelés.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN CONGELADO ENZIMÁTICO	Améliorant conçu pour la surgélation.	0,6 - 1,0 %	600 - 1000 g pour 100 kg de farine
SELECPAN CONGELADO SAVEUR	Améliorant avec levain pour pâte crue surgelée.	0,8 - 1,2%	800 - 1200 g pour 100 kg de farine

GAMME SELECPAN



AMÉLIORANTS PAIN PRÉCUIT

Gamme d'améliorants conçus pour la baguette et les pains spéciaux précuits. Tous nos améliorants sont conçus pour éliminer les problèmes d'écaillage en empêchant le vieillissement prématuré du pain après la deuxième cuisson.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN PRECOCIDO	Excellent développement à la cuisson. Il élimine les problèmes d'écaillage et garde le coup de lame après la deuxième cuisson.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g pour 100 kg de farine
SELECPAN PREC LF CLEAN LABEL	Conçu pour les fermentations lentes et la précuisson.	0,3 - 0,4%	300 - 400 g pour plus de 100 kg de farine
SELECPAN PREC NATURAL CLEAN LABEL	Conçu pour la production de ciabatta et de pains rustiques. Haute tolérance aux longues fermentations.	0,3 - 0,4%	300 - 400 g pour 100 kg de farine
SELECPAN PREC RÚSTICO	Améliorant rustique deux en un . Il répond aux attentes de la précuisson et apporte une touche aromatique.	4 - 6 %	4 - 6 kg sur 100 kg de farine
SELECPAN BIKOLORE	Pour le pain express précuit. Précuisson plus longue tout en conservant les bonnes caractéristiques de la croûte. Élimination à 100% des problèmes d'écaillage.	0,9 - 1,0%	900 - 1200 g pour 100 kg de farine

AMÉLIORANTS PERSONNALISÉS



Notre expérience dans le domaine de la boulangerie nous permet de développer des améliorants spécifiques pour votre production. Ces améliorants sont formulés en tenant compte de la qualité des farines, du process de fabrication, des conditions climatiques et des différents objectifs à atteindre. N'hésitez pas à contacter nos équipes techniques pour discuter de vos besoins.



 Étiquette propre

 Convient à l'exportation, réduit les frais de douane

GAMME SELECPAN

AMÉLIORANTS PAIN DE MIE / PAIN A BURGER / HOT DOG



Améliorant formulé pour la production de pain de mie, de pains à burgers et de pains pour hot-dogs. Il en résulte une bonne tolérance et un bon développement. Une mie tendre, fraîche et résistante.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN SANDWICH	Conçu pour les pièces de pain de mie tranchées.	1,3 - 1,7 %	1300 - 1700 g pour 100 kg de farine
SELECPAN BURGER	Formulé pour une utilisation spécifique dans les pains pour burger et pour hot dog.	2,3% - 2,7%	2300 - 2700 g pour 100 kg de farine

Tous les améliorants de cette gamme peuvent ou non incorporer des conservateurs (Selectas a une version clean label).

AMÉLIORANTS VIENNOISERIE



Améliorants pour la production de différents types de viennoiseries.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN VIENNOISERIE	Améliorant viennoiserie directe .	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g pour 100 kg de farine
SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉE	Améliorant pour la viennoiserie surgelée.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g pour 100 kg de farine
SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉE SAVEUR	Améliorant pour viennoiserie surgelée avec arôme.	2,8 - 3,2 %	2800 - 3200 g pour 100 kg de farine

GAMME SELECPAN

AMÉLIORANTS PAINS SPÉCIAUX



Améliorants à double fonctions, formulés avec des ingrédients sélectionnés qui combinent une fonction technologique et structurale tout en offrant une saveur et un arôme personnalisé.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN SAVEUR SEIGLE	Améliorant conçu pour les pains rustiques aromatisés par des levains de seigle sélectionnés.	0,5 - 2%	500 -2000 g pour 100 kg de farine
SELECPAN SAVEUR BLÉ	Améliorant conçu pour les pains rustiques aromatisés par des levains de blé sélectionnés.	0,5 - 2%	500 -2000 g pour 100 kg de farine
SELECPAN SAVEUR PLUS	Combinaison équilibrée d'ingrédients conçus pour donner de la tenue, avec une tonalité acidulée.	1 - 2 %	1000 -2000 g pour 100 kg de farine
SELECPAN COULEUR NOIRE	Bon développement de la grigne. Contient des farines torréfiées qui ajoutent de la couleur et de l'arôme au produit final.	0,5 - 5%	500 - 5000 g pour 100 kg de farine

AMÉLIORANTS POUR PAINS COMPLETS



Améliorants pour pains complets 100%.

PRODUIT	DESCRIPTION	DOSAGE (%)	DOSAGE (G/100 KG)
SELECPAN COMPLÈTE	Améliorant pour pains complets et pains spéciaux.	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g plus de 100 kg
SELECPAN COMPLET SPÉCIAL	Améliorant spécifique pour pains complets.	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g plus de 100 kg

Mixes, prémixes et toppings



GAMME SELECMIX



SELECMIX PAIN GRAINES

Pain aux graines (comprend du tournesol, des flocons de seigle, du lin brun, du lin jaune, du millet jaune, du pavot, du potiron et du sésame décortiqué).

Proposé en: 12% , 50% ou 100%.



SELECMIX PAIN CIABATTA RUSTIQUE

Pain ciabatta de style rustique avec des notes délicates de levain et de malt grillé.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX PAIN DE SEIGLE

Pain de seigle à la mie foncée et au goût accentué pour les amateurs de seigle.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX PAIN BAVAROIS

Pain de style allemand typique de la région bavaroise. C'est un pain à la mie dense et foncée, avec des notes acétiques apportées par le levain.

Proposé en: 50% ou 100%



GAMME SELECMIX



SELECMIX PAN COMPLET

Pain complet avec toute la teneur en fibres d'un grain de blé complet.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX PAIN DE MAÏS

Pain de maïs avec incrustation de graines de tournesol décortiquées.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX PAIN D'AVOINE

Pain d'avoine qui offre tous les avantages pour la santé associés à l'avoine.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX PAIN D'ÉPEAUTRE

Pain d'épeautre.

Proposé en: 50% ou 100%



SELECMIX TOPPING GRAINES

Flocons de seigle et graines (lin brun, tournesol et sésame naturel décortiqué).



SELECMIX TOPPING PAVOT

Graines de tournesol, de lin, de millet, de courge, de pavot, de sésame et de sarrasin.

LE MOULIN DE NAVARRE

Si près de vous

La Navarre est une terre de contrastes : des paysages montagneux accidentés font face à de vastes plaines et d'immenses champs de céréales. La région est également célèbre pour sa gastronomie, notamment grâce à la qualité exceptionnelle des matières premières qui y sont produites. Le Moulin de Navarre est né dans cette région et fait partie de Selectas Ingredients, premier groupe de farine du pays, qui a su intégrer l'innovation et les nouveaux processus de production dans son savoir-faire.



Les Basiques

FARINE DE BLÉ LA NAVARRAISE

Farine polyvalente adaptée aux procédés de boulangeries et de pâtisseries artisanales.



Les Basiques

FARINE DE BLÉ TYPE GRUAU

Farine T45. Sa haute teneur en protéines permet la production des pâtisseries françaises les plus exquises.



Les Basiques

FARINE TRADITION FRANÇAISE

Farine T65 type tradition produite dans le strict respect du Décret Pain du 13/09/1993



Les pains de Navarre

LE PAIN DES CÔTEAUX

Classique français, sa combinaison équilibrée de farine de levain et de seigle donne une mie alvéolée aux subtiles notes d'acidité.



Les pains de Navarre

LE PAIN DES VALLÉES

Pain au goût intense, sa mie sauvage et sa croûte croustillante vous transportent au cœur des vallées pyrénéennes.



Les pains de Navarre

LE PAIN AUX GRAINES

Mélange équilibré de céréales et de graines avec un excellent apport en fibres et en protéines.



Les Baguettes de Navarre

FARINE IRATY MIE CREME

Sa mie alvéolée naturelle de couleur crème et sa saveur puissante séduiront les gourmets les plus exigeants



Les Baguettes de Navarre

FARINE RONCEVAUX

Farine T65 incorporant un levain de blé intense pour la production de pains aux saveurs douces et équilibrées.



Les Baguettes de Navarre

FARINE LA RHUNE

Son levain de seigle lui confère une spécificité très prononcée, qui se traduit par des produits à fort caractère.

Céréales floconnées et céréales concassées



FLOCONS

Formats 5kg et 25kg



Flocons d'avoine



Flocons de blé



Flocons d'orge



Flocons de seigle

GRAINES

Formats 5kg et 25kg



Graines de
pavot



Graine de lin
brun



Graines de lin
doré



Graines de
millet jaune



Graines de
tournesol
décortiquées



Graines de
courge



Graines de
sésame



Graines
de chia



Graines
Quinoa

CÉRÉALES CONCASSÉES

Formats 5kg et 25kg



Seigle
concassé



Blé
concassé



Orge
concassé



Triticale
concassé



Épeautre
concassé



Sarrasin
concassé



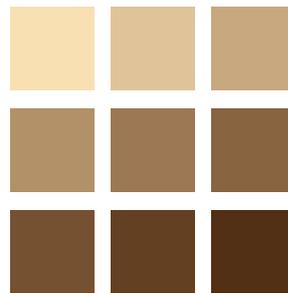
Farines torrifiées



Céréales torrifiées

- ✓ Orge
- ✓ Blé
- ✓ Seigle
- ✓ Avoine
- ✓ Épeautre
- ✓ Maïs Sarrasin
- ✓ Caroube

Choisissez votre degré de torréfaction



Choisissez votre produit



Grains torrifiés



Farines torrifiées

Ajoutez du goût et de la couleur à vos pâtes



Céréales concassées torrifiées

Comme garniture pour donner une touche spéciale à vos pains



ORGE



**FARINE D'ORGE
MALTÉE
ACTIVA**



**SÉLECTION
D'ORGE H35**



**SÉLECTION
D'ORGE H40**



**SÉLECTION
D'ORGE H60**



**SÉLECTION
D'ORGE ROUGE**

BLÉ



**BLÉ SELECTOST
H40**



**BLÉ SELECTOST
H70**

MAÏS



**SELECTOST de
farine de gaude
H35**



**SELECTOST de
Semoule de maïs
S35**

★
**NOUVELLE
GAMME**



SEIGLE



**SELECTOST
SEIGLE H40**



Farines spéciales



Farine de pois chiches



Farine de fève



Farine de quinoa



Farine de lin



Farine de courge



Farine de lentilles



Farine d'épeautre



Farine d'épeautre complète



Farine de riz



Farine de maïs jaune



Flocons d'avoine



Farine de sarrasin



Farine de seigle



Farine de seigle complète



SELECTAS
ingredients

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

Av. Mariano Gavin, 16, 22240 Tardienta, Huesca