



**SELECTAS**  
ingredients

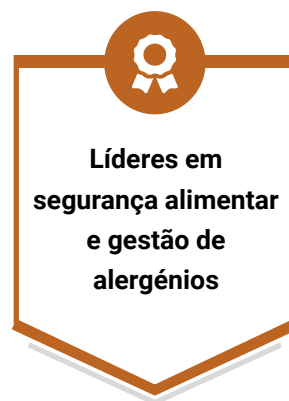
**BAKERY**

**INGREDIENTES E SOLUÇÕES**

PANIFICAÇÃO-CULINÁRIA-CEREAIS-SNACKS

## Fornecedor de ingredientes e soluções para o sector alimentar

Selectas Ingredients é um fornecedor de ingredientes e soluções para o sector alimentar que pertence ao principal grupo espanhol de farinha e foi criado com o objetivo de acrescentar valor às criações dos nossos clientes.



## Gamas de produtos

Corretores de moagem

Ingredientes tecnológicos

Melhorantes de padaria

Misturas elaboradas e toppings

Cereais em flocos e picados

Farinhas torradas

Farinhas especiais



Grupo de  
farinhas

Onde é que  
operamos?



## Nossos clientes

Na Selectas, adaptamo-nos às necessidades dos nossos clientes. Estamos preparados para fornecer tanto padeiros de pequena escala como padeiros industriais de grande dimensão. Temos uma vasta gama de ingredientes para a padaria.

Produzimos melhorantes, correctores de moagem e misturas que podem ser personalizados de acordo com as necessidades e gostos de cada padeiro, e podemos entregar produtos em sacos, de vários tamanhos. Estamos empenhados em alcançar os mais altos níveis de qualidade e segurança alimentar: é por isso que temos a certificação IFS.



### Industriais

Estamos familiarizados com o funcionamento das principais linhas e processos industriais do sector alimentar, o que nos permite adaptar a conceção dos nossos desenvolvimentos às necessidades de cada cliente.

### Artesãos

Temos uma gama de desenvolvimentos que permitem aos clientes artesanais tirar o máximo proveito dos seus produtos.



### Moagem

Somos especialistas no sector da farinha, o que nos permite ajustar as farinhas à qualidade do trigo em cada colheita.

## Centro de I&D



Os nossos departamentos de I+D+I e de Desenvolvimento Comercial mantêm uma vigilância tecnológica constante para oferecer aos nossos clientes as últimas tendências em todos os tipos de aplicações no domínio dos cereais transformados. O nosso conhecimento dos ingredientes, a sua combinação e aplicação garantem a formulação de produtos inovadores.

Realizamos projetos de desenvolvimento de produtos e processos, otimizando-os, pesquisa de variedades de cereais inovadoras para novas aplicações, aplicações em linhas industriais ... através de sessões de formação e intercâmbios técnicos com os nossos clientes, favorecendo sempre a utilização de ingredientes naturais, locais, sustentáveis e eco responsáveis.

### Instalações

- ✓ Moinho piloto
- ✓ Processamento de cereais
- ✓ Laboratório
- ✓ Oficinas de artesanato
- ✓ Linhas de panificação industrial



### Serviços

- ✓ Desenvolvimento de produtos personalizados
- ✓ Melhoria de produtos e processos
- ✓ Formação à medida
- ✓ Painel de degustação
- ✓ Confidencialidade total



# Gamas de produtos

Corretores de moagem	8
Ingredientes tecnológicos	9
Gama SELECZYMES	10
Outros ingredientes tecnológicos	16
Melhorantes de padaria	17
Gama SELECPAN	17
Misturas elaboradas e toppings	22
Gama SELECMIX	22
Gama LE MOULIN DE NAVARRE	24
Cereais em flocos e picados	26
Farinhas torradas	28
Gama SELECTOST	29
Farinhas especiais	31



# Chef Selectas

## DESENVOLVIMENTOS FEITOS À MEDIDA

### PERSONALIZE AS SUAS REFERÊNCIAS

- Correção de moagem
- Gama SELECZYME (complexos enzimáticos)
- Gama SELECMIX (misturas)
- Gama SELECPAN (melhorantes de padaria)
- Picados de cereais
- Gama SELECTOST

### PRODUTOS CONCENTRADOS PARA EXPORTAÇÃO

Com Possibilidade de desenvolvimentos para a exportação:



Selectas trará o seu know-how com ingredientes concentrados e trabalhando em conjunto com o cliente para definir o produto acabado.

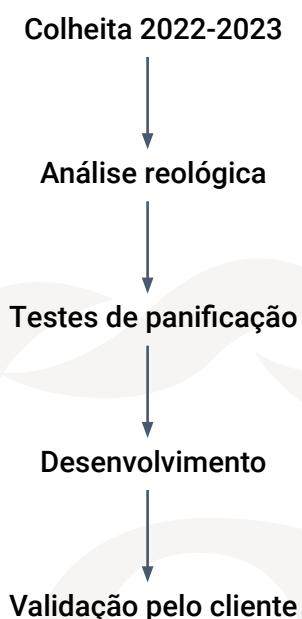


O cliente local fornecerá farinha e outras referências que estejam disponíveis localmente.

# Corretores de moagem



## Colheita 2022-2023



Doçura média do trigo



Redução da absorção de água em relação à campanha anterior



Proteína tenaz



Desenvolvimento limitado do pão

**SELECZYME CORRECT 22-23**

Corretor de farinhas adaptado à colheita do trigo 22 -23



# Ingredientes tecnológicos



Selectas nasceu de um grande grupo de farinha. A experiência adquirida ao longo dos anos em garantir a qualidade e consistência da farinha face aos riscos de colheita e outros fatores que afetam a qualidade do produto permitiu-nos desenvolver soluções de correção adaptadas a diferentes situações. A gama **SELECZYMES** foi criada para satisfazer as necessidades específicas dos moleiros:

## Gama SELECZYMES

- SELECZYME Enzimas Puras
- SELECZYME Sustitucion
- SELECZYME Desarrollo
- SELECZYME Suavidad
- SELECZYME Ternura
- SELECZYME Tradicion

## Outros ingredientes tecnológicos













# GAMA SELECZYME













## SELECZYME Enzimas Puras



A qualidade dos produtos de padaria melhorou drasticamente nos últimos anos. Especialmente em termos de sabor, textura e frescura. A introdução de enzimas nesta indústria é a razão principal desta melhoria.

A indústria da panificação utiliza cinco tipos de enzimas: amilases, hemicelulases, proteases, gluco oxidases e lipases. Selectas tem uma grande experiência no sector da moagem e tem o conhecimento da utilização destas enzimas para oferecer a gama **Seleczyme Enzimas puras** para otimizar os produtos finais e o desempenho do processo dos seus clientes.

		EFEITOS SOBRE A MASSA					
		FORMAÇÃO EM REDE	REDUÇÃO DA ADERÊNCIA	EXTENSIBILIDADE	ELASTICIDADE	TOLERÂNCIA	
<b>SELECZYME AMY</b>	Amilase fungal						 
<b>SELECZYME XYL</b>	xilanase bacteriana	*		*			 
<b>SELECZYME GOX</b>	Glucose oxidase	*	*		*	*	 
<b>SELECZYME TG</b>	Transglutaminase	*			*	*	 
<b>SELECZYME LIP</b>	Lipase	*			*	*	 
<b>SELECZYME PB</b>	Protease bacteriana	*		*			 

		EFEITOS SOBRE O PRODUTO FINAL					
		VOLUME	COR DA CASCA	CROCANTE	ALVÉOLOS	CORTE	
<b>SELECZYME AMY</b>	Amilase fungal	*	*	*		*	 
<b>SELECZYME XYL</b>	xilanase bacteriana	*				*	 
<b>SELECZYME GOX</b>	Glucose oxidase	*				*	 
<b>SELECZYME TG</b>	Transglutaminase	*				*	 
<b>SELECZYME LIP</b>	Lipase	*			*	*	 
<b>SELECZYME PB</b>	Protease bacteriana			*		*	 

# GAMA SELECZYME



## SELECZYME SUSTITUCION

Complexos enzimáticos desenvolvidos para proporcionar uma funcionalidade equivalente à dos ingredientes tecnológicos convencionais.

### Glúten:

A nossa gama de complexos enzimáticos permite que as características fornecidas pelo glúten sejam substituídas por uma funcionalidade ideal na massa e no produto final.

	FORMAÇÃO EM REDE	ABSORÇÃO DE ÁGUA	ALVÉOLOS	1% EQUIVALÊNCIA DO GLÚTEN
<b>SELECZYME INDAR</b>	*			200 ppm
<b>SELECZYME INDAR ABSORCION PLUS</b>	*	*	*	1%



### Emulsionantes:

Complexos enzimáticos que permitem substituir a funcionalidade dos emulsionantes mais comuns, oferecendo a possibilidade de adaptar as formulações às novas exigências dos consumidores com ingredientes mais naturais e sem aditivos.

REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
<b>SELECZYME DATA</b>	Melhora a tolerância da massa e o volume dos produtos acabados, otimizando a estrutura da massa folhada.	0,1% Scz DATA eq. a 0,1% DATEM
<b>SELECZYME MONO DIGLICERIDO</b>	Melhora a tolerância com um efeito anti-bump na crosta para processos controlados de fermentação a frio.	Consoante a aplicação



# GAMA SELECZYME



## SELECZYME SUSTITUCION

### Malta:

Um complexo enzimático equivalente ao malte diastásico, oferece a mesma funcionalidade com a vantagem de poder ser utilizado para pães comuns e especiais.

	SUAVIDADE DA MASSA	ATIVIDADE FERMENTATIVA	COR DA CASCA	TERNURA DO MIOLO	0,1% EQUIVALENTE EM MALTE DIASTÁSICO
<b>SELECZYME MALTERDI</b>	*	*	*		0,015%
<b>SELECZYME SMR</b>	*	*	*	*	0,002%



### Ácido ascórbico:

Complexo enzimático que substitui a ação de reforço do ácido ascórbico, oferecendo um rótulo sem aditivos.

REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
<b>SELECZYME AA</b>	Fortalece a rede de glúten, melhora o volume e dá uma massa mais uniforme	Consoante a aplicação



# GAMA SELECZYME

## SELECZYME DESARROLLO



Gama de complexos enzimáticos desenvolvidos para melhorar as características mais valorizadas na cozedura:

- ✓ Massas mais manejáveis
- ✓ Aparafusamento intenso
- ✓ Aumento do volume
- ✓ Aspeto perfeito da peça final
- ✓ Melhor conservação do miolo, da massa folhada e do pão

	AMASSADO	TOLERÂNCIA	VOLUME	CORTE	COR DA CASCA	TERNURA DO MIOLO	DOSAGEM
<b>SELECZYME BERRIA</b>	*	**	*	*	*	*	10-20 ppm
<b>SELECZYME VOLUME</b>		**	**	**	*	*	100 - 200 ppm
<b>SELECZYME VOL+</b>		**	***	***	*	*	100 - 200 ppm
<b>SELECZYME PERFECT</b>	**	*	*		*	*	100 - 200 ppm
<b>SELECZYME BAKE</b>	**	*	*	*	*	*	100 - 200 ppm



# GAMA SELECZYME



## SELECZYME SUAVIDAD

Complexos enzimáticos desenvolvidos para melhorar as características da massa durante o processo de amassadura, a sua extensibilidade e trabalhabilidade. Favorecem também o desenvolvimento do pão, facilitando o seu aumento no forno.

	FÁCIL DE AMASSAR	FORMAÇÃO / ROLAGEM	FORNO DE CALOR ROTATIVO	DOSAGEM
SELECZYME SOFT	**	**	*	30-300 ppm
SELECZYME EXTENSIBILIDADE	**	*		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

Seleczyme PL é desenvolvido para baixar o parâmetro P/L na análise alveográfica. É especificamente concebido para farinhas de trigo curtas e resistentes.

# GAMA SELECZYME

## SELECZYME TERNURA



Formulado com uma combinação de enzimas específicas para otimizar a frescura do pão, melhorar a suavidade e o prazo de validade.

Ideal para pão fatiado, hambúrgueres, brioche, pastelaria...

REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
SELECZYME SAB	Miolo tenro e fresco, alvéolos homogêneos e ternura de longa duração.	100 - 200 ppm
SELECZYME SAM	Miolo macio e elástico, máxima ternura e conservação	100 - 200 ppm



## SELECZYME TRADICION



Complexos enzimáticos formulados para melhorar a farinha tradicional francesa.

REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	DOSAGEM
SELECZYME TRADICION	Melhora a absorção de água e o desenvolvimento de pães feitos de acordo com o processo tradicional do pão francês. Descanso em blocos à temperatura ambiente ou ao frio.	100 - 150 ppm



# OUTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

	EFEITOS SOBRE A MASSA				
	FORMAÇÃO EM REDE	REDUÇÃO DA ADERÊNCIA	EXTENSIBILIDADE	ELASTICIDADE	TOLERÂNCIA
<b>GLÚTEN DE TRIGO</b>	**	*		**	**
<b>FARINHA DE FEIJÃO</b>				*	*
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>				**	**
<b>LEVEDURA DESACTIVADA</b>	**		**		
<b>EMULSIONANTE E-471</b>	*			*	*
<b>DATEM (E-472)</b>	*			**	***
<b>EMULSIONANTE E-481</b>	*			*	**
<b>GOMA DE GUAR</b>		*	*		
<b>MALTE ENZIMÁTICO</b>	*		**		



	EFEITOS SOBRE O PRODUTO FINAL				
	VOLUME	COR DA CASCA	CROCANTE	ALVÉOLOS	CORTE
<b>GLÚTEN DE TRIGO</b>	**	*		*	*
<b>FARINHA DE FEIJÃO</b>	*			*	
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	**			*	*
<b>LEVEDURA DESACTIVADA</b>	**				**
<b>EMULSIONANTE E-471</b>	**		*	***	*
<b>DATEM (E-472)</b>	***			**	***
<b>EMULSIONANTE E-481</b>	**			*	**
<b>GOMA DE GUAR</b>					
<b>MALTE ENZIMÁTICO</b>	**	***	**	*	**





# Melhorantes de padaria



## GAMA SELECPAN

### MELHORANTES TECNOLÓGICOS



Os nossos melhorantes tecnológicos dispõem de uma vasta gama de produtos concebidos para se adaptarem com total flexibilidade a todos os tipos de pão, pães especiais e processos de produção de pastelaria.

Além disso, temos formulações inovadoras de melhorantes com funcionalidades específicas para cada tipo de processo no mercado.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN DESARROLLO</b>	Oferece tolerância e massas fáceis de manusear. Formulado com ingredientes que oferecem um excelente desenvolvimento. Disponível em 2 versões, concentrada e semi-concentrada (0,4 - 0,8% e 0,6 - 1,0%)	0,4 - 1,0%	400 - 1000 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN OA ENZIMÁTICA NATURAL</b>	Melhorante de força média baseado em enzimas, recomendado para todos os processos e aplicações. Assegura a tolerância da massa, o volume e a boa cor da crosta. Miolo macio e homogêneo. Disponível em diferentes versões de concentração (0,3 - 0,5% e 0,8 - 1,2%).	0,5 - 0,7%	500 - 700 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN TRADICION LECITINADO</b>	Melhorante suave para uma boa trabalhabilidade da massa. Desenvolvimento correto com todos os tipos de farinha. Tolerância da massa e uma crosta estaladiça	0,7% - 1%	700 - 1000 g por 100 kg de farinha

# GAMA SELECPAN



## MELHORANTES DE FERMENTAÇÃO A FRIO CONTROLADO

Melhorantes concebidos para processos retardados, especialmente para massas que podem suportar longas fermentações a frio. Evitam o aparecimento de bolhas na crosta do produto final, preservando assim as características de cor e sabor do produto. Estes melhorantes anti-bolhas também asseguram um bom desenvolvimento e volume no forno.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN CONTROL FRIO</b>	Ideal para processos de fermentação controlada até 24-48 horas.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN CONTROL EXTRA FRIO</b>	Ideal para processos de fermentação controlada até 48h-72H.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g por 100 kg de farinha

## MELHORANTES DE CONGELAÇÃO

Gama concebida para a produção de pão e pães especiais em processos de massa crua congelada. Asseguram a viabilidade e as características ideais das massas congeladas, em bruto ou pré-fermentadas, garantindo a qualidade e a manutenção do volume final dos produtos finais.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN CONGELADO ENZIMÁTICO</b>	Melhorante de enzimas, tolerante ao congelamento, concebido para o processo de congelação.	0,6 - 1,0 %	600 - 1000 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN CONGELADO SABOR</b>	Para além da tolerância do processo, contém ingredientes que dão ao produto final um sabor ácido característico e equilibrado.	0,8 - 1,2%	800 - 1200 g por 100 kg de farinha

# GAMA SELECPAN



## MELHORANTES DE PRÉ-COZIDO

Uma gama de melhorantes concebidos para pão e pães especiais feitos com a técnica do pão pré-cozido. Todos os nossos melhorantes são concebidos para eliminar problemas de descamação, prevenindo o envelhecimento prematuro do pão após a segunda cozedura. A gama oferece produtos competentes concebidos numa base enzimática e um rótulo limpo.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN PRECOCIDO</b>	Melhorante à base de enzimas formulado para proporcionar alta tolerância à massa. Excelente volume e desenvolvimento no forno. Elimina os problemas de descamação e mantém vivo o corte após a segunda cozedura.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN PREC LF CLEAN LABEL</b>	Concebido para fermentação lenta e pré-cozimento. Dá cor e estaladiça à crosta e bom desenvolvimento e volume no forno.	0,3 - 0,4%	300 - 400 g para mais de 100 kg de farinha
<b>SELECPAN PREC NATURAL CLEAN LABEL</b>	Concebido para a produção de ciabatta e pão rústico. Elevada tolerância a fermentações longas	0,3 - 0,4%	300 - 400 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN PREC RÚSTICO</b>	Bom desenvolvimento e volume nas salas mais rústicas. Um melhorante dois em um, tolera o processo de pré-cozimento e contém ingredientes que acrescentam aroma e sabor elegantes aos produtos acabados.	4 - 6 %	4 - 6 kg em 100 kg de farinha
<b>SELECTOR DE BICOLOR</b>	Para pão pré-cozido express. Fornece uma casca fina e elástica com cor extra. 100% de eliminação de problemas de lascagem.	0,9 - 1,0%	900 - 1200 g por 100 kg de farinha



## MELHORANTES PERSONALIZADOS



A nossa experiência na indústria da panificação permite-nos desenvolver melhoradores específicos para a sua produção. Estes melhoradores são formulados com base na análise da farinha e testes de cozedura que são validados pelo cliente após o envio de uma amostra. Por favor, não hesite em contactar as nossas equipas técnicas para discutir as suas necessidades.



 Etiqueta limpa

 Adequado para exportação, reduz os custos aduaneiros

# GAMA SELECPAN

## MELHORANTES DE PAÔ DE FORMA / HAMBÚRGUERES / CACHORROS-QUENTES



Melhorantes formulados para a produção de pão de forma, pãezinhos de hambúrguer e pãezinhos de cachorro-quente. Os ingredientes selecionados aumentam a absorção de água e a estrutura. O resultado é uma boa tolerância e desenvolvimento no pãozinho final. Um miolo macio, fresco e forte.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN SANDWICH</b>	Concebido para pão de forma onde a ternura é necessária.	1,3 - 1,7 %	1300 - 1700 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN HAMBURGUER</b>	Formulado para uso específico em hambúrgueres e pãezinhos de cachorro-quente	2,3% - 2,7%	2300 - 2700 g por 100 kg de farinha

Todos os melhorantes desta gama podem ou não incorporar conservantes que oferecem um longo prazo de validade (Selectas tem uma versão limpa de conservantes).

## MELHORANTES DE PASTELARIA



Melhorantes para a produção de diferentes tipos de pastelaria, croissants, napolitanos, folhados, brioche, pão de leite e outros. Formulado com ingredientes específicos que dão estrutura, esponjosidade e ternura ao produto final. Preservam o sabor natural dos ingredientes utilizados.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN VIENNOISERIE</b>	Melhorante estrutural concebido para a produção de todos os tipos de produtos de panificação em processos diretos ou frio positivo.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉ</b>	Melhorante estrutural concebido para a produção de todos os tipos de produtos de padaria congelados.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉ SAVEUR</b>	Melhorante de estrutura com ingredientes que realçam o sabor e o aroma para produtos de pastelaria tradicional.	2,8 - 3,2 %	2800 - 3200 g por 100 kg de farinha

# GAMA SELECPAN

## MELHORANTES ESPECIAIS COM SABOR E COR



Melhorantes de dupla função, formulados com ingredientes selecionados que combinam função tecnológica e estrutural, ao mesmo tempo que proporcionam sabor e aroma personalizados.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN SAVEUR SEIGLE</b>	Melhorante tecnológico concebido para pães rústicos com tons aromáticos fornecidos por leveduras de centeio selecionadas.	0,5 - 2%	500 -2000 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN SAVEUR BLÉ</b>	Melhorante tecnológico concebido para pães rústicos com tons aromáticos fornecidos por leveduras de trigo selecionadas.	0,5 - 2%	500 -2000 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN SAVEUR PLUS</b>	Combinação equilibrada de ingredientes selecionados para dar estrutura à massa, assim como aroma e sabor, com tons ácidos.	1 - 2 %	1000 -2000 g por 100 kg de farinha
<b>SELECPAN COULEUR NOIRE</b>	Bom desenvolvimento e corte. Contém farinhas torradas que acrescentam cor e sabor ao produto final.	0,5 - 5%	500 - 5000 g por 100 kg de farinha

## MELHORANTES DE PÃO INTEGRAL



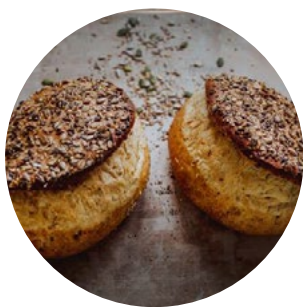
Melhorantes específicos que permitem a produção de pães 100% integrais, dando-lhes volume, desenvolvimento, miolo e textura. Para farinhas 100% integrais. Estão disponíveis formulações clássicas e enzimáticas.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	DOSAGEM (%)	DOSAGEM (G/100 KG)
<b>SELECPAN COMPLET</b>	Melhorante formulado para a produção de pão integral e de pães especiais. À base de enzimas, oferece um produto com volume, desenvolvimento e textura.	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g acima de 100 kg
<b>SELECPAN COMPLET SPECIALE</b>	Formulação clássica concebida para a produção de pães integrais. Bom desenvolvimento e corte.	0,8 - 1,0%	800 - 1200 g acima de 100 kg

# Misturas elaboradas e toppings



## GAMA SELECMIX



### SELECMIX PÃO DE SEMENTE

Mistura de pão de semente (inclui girassol, flocos de centeio, linho castanho, linho amarelo, painço amarelo, papoila, abóbora e gergelim sem casca).

**Dosagens:** Opções 12% - 50% - 100%



### SELECMIX CIABATTA PÃO RÚSTICO

Uma mistura de pão ciabatta de estilo rústico com delicadas notas de massa madre e malte torrado.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



### SELECMIX PÃO DE CENTEIO

Mistura de pão de centeio com um miolo escuro e um gosto forte para os amantes de centeio

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



### SELECMIX PÃO BAVIERA

Uma típica mistura de pão ao estilo alemão da região da Baviera. É um pão com um miolo denso e escuro, com as notas acéticas fornecidas pela massa madre.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



# GAMA SELECMIX



## SELECMIX PÃO INTEGRAL

Mistura de pão integral com o conteúdo total de fibras de um grão integral.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



## SELECMIX PÃO DE MILHO

Mistura de pão de milho com cascas de sementes de girassol incrustadas.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



## SELECMIX PÃO DE AVEIA

Mistura de pão de aveia que oferece todos os benefícios para a saúde associados à aveia.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



## SELECMIX DE PÃO ESPELTA

Mistura de pão espelta.

**Dosagens:** Opções 50% - 100%



## SELECMIX TOPPING SEMENTES

Flocos e sementes de centeio (linho castanho, girassol e sésamo natural com casca).



## SELECMIX TOPPING PAPOILA

Sementes de girassol, linho, painço, abóbora, papoila, sésamo e trigo sarraceno.

# LE MOULIN DE NAVARRE

*Si près de vous*

Navarra é uma terra de contrastes: as paisagens montanhosas escarpadas enfrentam vastas planícies e enormes campos de cereais. A região é também famosa pela sua gastronomia, principalmente graças à excepcional qualidade das matérias-primas que aí são produzidas. Le Moulin de Navarra nasceu nesta região e faz parte da Selectas Ingredients, o principal grupo de farinha do país, que conseguiu integrar inovação e novos processos de produção no seu know-how.



*Les Basiques*

## FARINE DE BLÉ LA NAVARRAISE

Farinha polivalente adequada para processos artesanais de panificação e pastelaria.



*Les Basiques*

## FARINE DE BLÉ TYPE GRUAU

Farinha T45. O seu elevado teor proteico permite a produção dos mais requintados pastéis franceses.



*Les Basiques*

## FARINE TRADITION FRANÇAISE

Farinha T65, farinha tipo tradição produzida em estrita conformidade com o Décret Pain de 13/09/1993





*Les pains de Navarre*

### LE PAIN DES CÔTEAUX

Um clássico francês, a sua combinação equilibrada de massa de sopa e farinha de centeio produz uma migalha em forma de favo de mel com notas subtis de acidez.



*Les pains de Navarre*

### LE PAIN DES VALLÉES

Pão de sabor intenso, a sua miolo selvagem e crosta estaladiça transportam-no para o coração dos vales dos Pirineus.



*Les pains de Navarre*

### LE PAIN AUX GRAINES

Uma mistura equilibrada de cereais e sementes com um excelente fornecimento de fibras e proteínas.



*Les Baguettes de Navarre*

### FARINE IRATY MIE CREME

O seu miolo natural de cor creme e o seu poderoso sabor seduzirá os gourmets mais exigentes.



*Les Baguettes de Navarre*

### FARINE RONCEVAUX

Farinha T65 incorporando um fermento intenso de trigo para a produção de pães com um sabor doce e equilibrado.



*Les Baguettes de Navarre*

### FARINE LA RHUNE

O seu fermento de centeio confere-lhe uma tipicidade muito pronunciada, que se traduz em produtos com um carácter forte.

# Cereais em flocos e picados



## FLOCOS

5kg e 25kg de tamanho



Flocos de aveia



Flocos de trigo



Flocos de cevada



Flocos de centeio

## SEMENTES

5kg e 25kg de tamanho



Sementes de papoila



Sementes de linhaça castanha



Semente de linhaça dourada



Sementes de painço amarelo



Sementes de girassol sem cascas



Sementes de abóbora



Sementes de sésamo



Sementes de Chia



Sementes de Quinoa

## PICADOS DE CEREAIS

5kg e 25kg de tamanho



Centeio picado



Trigo cortado



Cevada cortada



Triticale cortado



Espelta cortada



Trigo sarraceno cortado



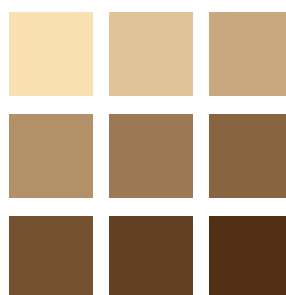
# Farinhas torradas



## Cereais torrados

- ✓ Cevada
- ✓ Trigo
- ✓ Centeio
- ✓ Aveia
- ✓ Espelta
- ✓ Trigo Milho Mourisco
- ✓ Alfarroba

## Escolha o seu ponto de cocção



## Escolha o seu acabamento



**Grãos torrados**



**Farinhas torradas**

Adicione sabor e cor  
à sua massa



**Cereais torrados  
fatiados**

Como cobertura para  
dar um toque especial  
aos seus pães.



## CEVADA



**FARINHA DE  
CEVADA MALTADA**  
ACTIVA



**SELECTOST  
BARLEY H35**



**SELECTOST  
BARLEY H40**



**SELECTOST  
BARLEY H60**



**SELECTOST  
RED BARLEY**

## TRIGO



**SELECTOST  
WHEAT H40**



**SELECTOST  
WHEAT H70**

## MILHO



**SELECTOST  
CORN H35  
GAUDE**



**SELECTOST  
CORN S35  
SEMOLA**

★  
**NOVA  
GAMA**



## CENTENO



**SELECTOST  
RYE H40**



# Farinhas especiais



**Farinha de grão de bico**



**Farinha de feijão**



**Farinha de quinoa**



**Refeição de linho**



**Farinha de abóbora**



**Farinha de lentilha**



**Farinha de espelta**



**Farinha de espelta integral**



**Farinha de arroz**



**Farinha de milho amarela**



**Farinha de aveia**



**Farinha de trigo sarraceno**



**Farinha de centeio**



**Farinha de farinha de centeio integral**



**SELECTAS**  
ingredients

[www.selectas-ingredients.com](http://www.selectas-ingredients.com) | +34 628 520 972 | [hola@selectas.es](mailto:hola@selectas.es)

Av. Mariano Gavin, 16, 22240 Tardienta, Huesca