





MOLINOS DEL DUERO

En el año 2007 se constituyó la sociedad Molinos del Duero y Compañía General de Harinas, S.L. que surgió de la unión de tres empresas familiares:

Gabino Bobo, S.A.; Coperblanc Zamorana, S.A. y Carbajo Hermanos, S.A. ubicadas en Zamora, empresas familiares Carbajo y Colino con una larga tradición en el sector harinero de más de 100 años.

Fruto de esta unión el grupo dispone de dos centros de producción, uno ubicado en Zamora, Molino de Gabino Bobo y otro emplazado en Cerecinos de Campos un pequeño pueblo de la provincia de Zamora, Molino de Carbajo Hermanos, S.A.







El Molino de CERECINOS

El Molino de Carbajo Hermanos dispone de dos secciones de fabricación: Molino Artesanal y Molino de piedras.

Fabrica Artesanal:

Instalación neumática BUHLER de los años 70 que con un esmerado mantenimiento y puntuales reformas, nos permite la molturación de diferentes cereales para nuestras harinas especiales.

Molino de Piedras:

Piedras, Poleas, Tornos, Madera...Silenciosas Moliendas, Oficio...Harinas de siempre, Sabores Olvidados...Recuperados.

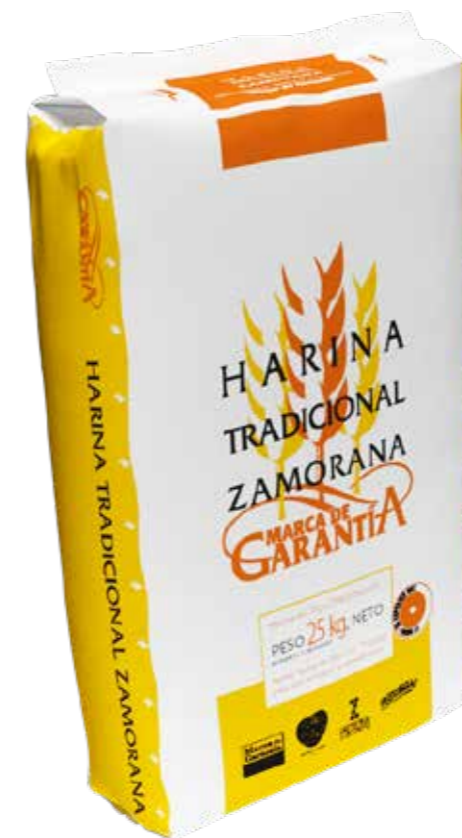
Es el resultado de una técnica artesanal (sistema francés, piedras de sílex "La Ferté Sous Jouarre") que se remonta a la época de los romanos.



Harina Tradicional Zamorana

Nuestra harina con Marca de Garantía. Marchamo oficial que supone el riguroso cumplimiento de normas que afectan a la calidad y regularidad de la harina, así como a la trazabilidad de la materia prima empleada en su producción, en un proceso controlado por Auditores externos homologados. Con la aportación a la mezcla, de harina de nuestro molino de piedra, elemento diferenciador que la hace distinta e inimitable.

Conocida y muy apreciada por los mejores profesionales del sector, como se desprende de las múltiples demostraciones efectuadas y la ascendente trayectoria comercial acreditada durante más de diez años.



Harina Tradicional Zamorana

Harina natural, sin aditivos y con valor añadido, imprescindible para el panadero artesano que busca la máxima calidad sin olvidar el rendimiento, consiguiendo masas con alta hidratación y panes plenos de sabor.

Formato

Envase de 25 kg

Bolsa de 1kg

Bolsa de 500g

H.T.Z Especial

Harina Tradicional Zamorana Especial Pizza.

Harina Tradicional Zamorana Especial Churros.

Formato

Envase de 25 kg

NUEVA

Harina Tradicional Zamorana

ECOLÓGICA

Todas las **bondades** de nuestra **Harina Tradicional Zamorana** en su versión **ecológica**. Una harina con triple certificación; marca de garantía, tierra de sabor y certificado ecológico por el CAECYL.

Formato
Envase de 25 kg
Envase de 5 kg



José María Mezquita

Obra pictórica Fábrica de Harinas. Acuarela / Papel

Harinas de Trigo

Nuestra instalación Buhler de última generación, para producir las harinas de trigo que componen la gama clásica, esto es, harinas Flojas, harinas de Media Fuerza y harinas de Fuerza, perfectamente diferenciadas en tres series, Azul, Verde y Rojo, respectivamente.

Molineros desde hace más de un siglo, nuestras harinas cubren perfectamente las necesidades del sector, tanto industrial como artesano, destacando por su equilibrio, rendimiento y ausencia de aditivos.



W100/140



Flama

Harina Panadera apropiada para procesos rápidos. Adecuada para barra flama.

Tipo X

Harina Panadera. Apropriada para fermentaciones rápidas.

Proporciona extensibilidad a las masas.

Selecta

Harina Panadera. Apropriada para fermentaciones más largas.

Indicada para barras de tamaño superior a lo normal, hogaza de tipo medio.

Formato

Envase de 25 kg

Envase de 40 kg

W150/200



San Isidro

Harina mezcla de Fuerza media, para panes artesanos fermentaciones más largas.

Especial

Harina de media fuerza, apropiada para fermentaciones largas, cámara de fermentación controlada. Adecuada para barra artesana, hogaza tipo medio, pan candeal.

Formato

Envase de 25 kg

Envase de 40 kg

W210/350



Mollete

Harina de fuerza. Indicada para piezas grandes y de formas no convencionales. En Pastelería para Hojaldres.

F.250

Harina de fuerza alta. Indicada para piezas grandes, hogazas y panes de largas fermentaciones.

Gran Fuerza

Harina de gran fuerza para procesos artesanos, usando masa madre no necesita aditivos; solo agua, sal y levadura. Fermentaciones largas, panes de alta hidratación.

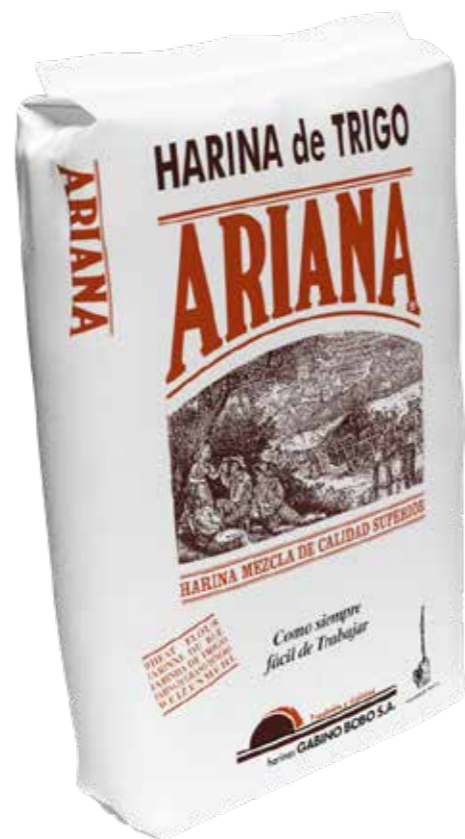
Formato

Envase de 25 kg

Envase de 40 kg

Harinas Premium

Cuando hablamos de “Premium” definimos algo superior y así son las harinas que componen esta gama, superiores en fuerza, gluten, proteína etc. Y dos marcas: MANITOVA harina de Gran Fuerza muy valorada por panaderos y reposteros exigentes. Y la otra, fruto de nuestro permanente afán por ofrecer lo máximo en calidad y fuerza panadera, la G.M. que sin duda ha superado a la anterior y por ello no la definimos, simplemente sugerimos que la prueben, se sorprenderán. Disponemos también de tres líneas automáticas de empaquetado, abarcando varios formatos, donde envasamos diferentes calidades y marcas, tanto para condimentación como para repostería, así como su propia marca si así lo desea.



W110/180

HARINA de TRIGO

ARIANA



HARINA MEZCLA DE CALIDAD SUPERIOR

¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI!

Como siempre fácil de Trabajar



Ariana Suave

Harina Panadera. Pan proceso rápido. En Pastelería ideal para bollería fina: galletas, magdalena, pastas, etc.

Ariana Artesana

Harina media Fuerza, para panes de calidad y fermentaciones controladas. Indicada para procesos artesanos.

Formato

Envase de 1 kg (Ariana de trigo)

Envase de 25 kg

Envase de 40 kg

W480/530

HARINA de TRIGO

ARIANA



HARINA MEZCLA DE CALIDAD SUPERIOR

¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI!

Como siempre fácil de Trabajar



Ariana Gold Medal

Harina de Gran Fuerza, calidad superior y super-fuerza. Elaborada con la mejor selección de trigos con alto contenido en proteínas e inmejorable calidad de gluten. Altas hidrataciones: Pan gallego, Pan de cristal, en Pastelería Panettone, Brioche, Roscón de Reyes, Coca.

Formato

Envase de 25 kg

W440/450

HARINA de TRIGO

MANITOVA



HARINA MEZCLA DE CALIDAD SUPERIOR

¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI! ¡MÁS FÁCIL PARA TI!

Como siempre fácil de Trabajar



Tipo “Manitova”

Harina de gran fuerza, calidad suprema. Panes de Alta hidratación. En pastelería masas de alto contenido en grasas. Pan Gallego. Roscón de Reyes.

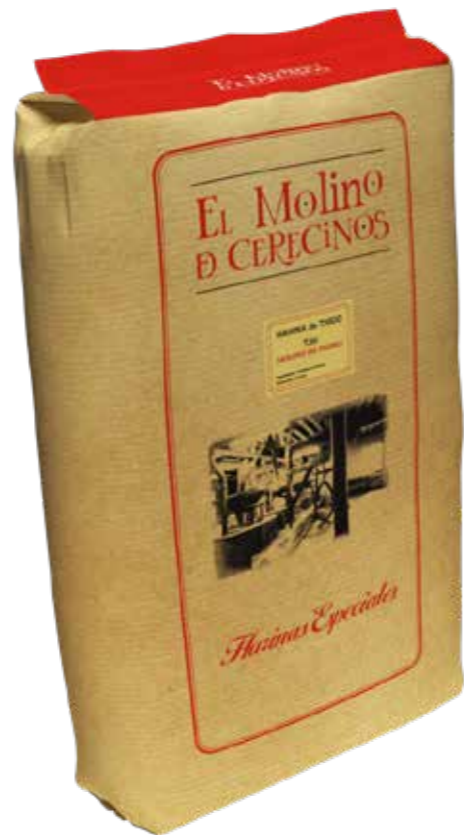
Formato

Envase de 25 kg

Harinas Especiales

Piedras, Poleas, Tornos, Madera...
Silenciosas Moliendas, Oficio...
Harinas de siempre, Sabores Olvidados... Recuperados.
Sobran mas palabras...
Así elaboramos todas nuestra harinas, tanto Especiales como Ecológicas, en una amplia gama de calidades y distintos cereales como materia prima.

El Molino
D CERECINOS



TRIGO

HARINA de TRIGO T.80 MOLINO DE PIEDRA

Ingredientes: Trigo en Grano
Extracción: 72,50%

Harina de Trigo T80

Elaborada con trigos mejorantes seleccionados de la vieja Castilla, que **molidos a la piedra** con todo su germen, incorporan a la harina el aroma y sabor del trigo.

Con piedras de sílex "La Ferte sous Jouarre" moliendo a bajas revoluciones y el oficio de nuestro molinero, hemos conseguido recuperar las texturas de antaño.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de TRIGO INTEGRAL MOLINO DE PIEDRA Grano Completo

Ingredientes: Trigo en grano
Extracción: 100 %

Harina de Trigo Integral

Harina de fuerza integral (Whole Grain) **T150** elaborada con trigos mejorantes seleccionados de Castilla La Vieja, **molidos a la piedra** con todo su germen, fracción grasa del trigo que contiene todos los aromas y sabores.

Piedras de sílex, bajas revoluciones y oficio molinero hacen el resto. Una harina de calidad con todo el aroma del cereal y bajo aporte de hidratos de carbono.

Para cualquier tipo de pan integral, con alto contenido en fibra.

Favorece la digestión por su gran capacidad de absorción de grasas.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de TRIGO ESPECIAL DORADA

Ingredientes: Trigo en Grano
Extracción: 72,00 %

Harina de Trigo Especial Dorada

Harina elaborada a partir de una equilibrada mezcla de trigo de fuerza y trigo duro, con el característico color amarillo que le aporta este último.

Harina de fuerza suave con propiedades estabilizadoras en la masa y gran absorción de agua, así como fuente de vitaminas y carbohidratos.

Indispensable para mejorar masas en procesos de frío.

Panes con cortezas gruesas y crujientes, que lo mantendrán mas fresco y tierno.

Mezclada con otras harinas, proporciona al pan un aroma especial a horno de leña.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de TRIGO ESPECIAL "CHURROS"

Ingredientes: Trigo en grano
Extracción: 72,00 %

Harina de Trigo Especial Churros

Harina específica para este producto tan "nuestro" que venimos desarrollando durante años con la ayuda de profesionales del sector.

Seleccionada mezcla de trigos duros del Sur y blandos de fuerza, con equilibrio y mesura.

Molida en fabrica y de contrastada regularidad.

Elaboración de churros en todas sus variantes.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA INTEGRAL "ETIQUETA ROJA" Grano Completo

Ingredientes: Trigo en Grano
Extracción: 100 %

Harina de Trigo Int. Etiqueta Roja

Harina integral **T150**, producto de la molturación, en nuestra fabrica de cilindros, de una mezcla seleccionada de trigos blandos mejorantes.

Calidad contrastada por fieles clientes de muchos años.

Para cualquier tipo de pan integral. Alto contenido en fibra.

Formato
Envase de 25 kg

TRIGO “Do País Galego”

FARINA de TRIGO “DO PAÍS GALEGO” MOLINO DE PIEDRA

Ingredientes: Trigo do país Galego en Grano
Extracción: 75,00%

Farina de Trigo “Do país Gallego”

Elaborada a partir de una cuidada selección de trigos del Sur de Galicia.

Varios lustros manejando esta genuina materia prima Gallega nos avalan, consiguiendo calidades óptimas, ahora mejoradas con nuestro **molino de piedra**.

Con todo su germen y por tanto plena de aroma y sabor.

Indispensable para la elaboración de la bolla gallega, mezclada con harina de gran fuerza. Y en general para grandes panes, desarrollando una corteza resistente que ayuda en gran medida a su conservación.

Formato
Envase de 25 kg

FARINA de TRIGO “DO PAÍS GALEGO”

Ingredientes: Trigo do país Galego en Grano
Extracción: 75,00%

Farina de Trigo “Do país Gallego”

Elaborada a partir de una esmerada selección de trigos autóctonos del Sur de Galicia.

Mantiene de forma natural el germen del trigo, aportando a la harina fuerza aromática e intenso sabor.

Nuestra larga experiencia en la molturación de este característico trigo gallego, avalan su contrastada calidad.

Ideal para la elaboración de la bolla o moña gallega, mezclada con harinas de gran fuerza. Y en general para grandes panes, desarrollando una corteza resistente que favorece en gran medida su conservación.

Formato
Envase de 25 kg

CENTENO

HARINA de CENTENO

Ingredientes: Centeno en Grano
Extracción: 72,50%

Harina de Centeno

Elaborada a base de centeno molturado en nuestra fabrica.

De característico color, mas oscura, rica en fibra alimenticia y de menor contenido en gluten que la harina de trigo.

Apropiada en la dieta de personas diabéticas o con alto nivel de colesterol.

Favorece el tránsito intestinal combatiendo el estreñimiento

Para panes de centeno, mas oscuros y compactos por su bajo contenido en gluten.

Con mas hidratos de carbono y fibra, que el pan de trigo.

De marcado aroma y sabor.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de CENTENO **INTEGRAL** Grano Completo

Ingredientes: Centeno en Grano
Extracción: 100 %

Harina de Centeno Integral

Elaborada a base de centeno molturado en nuestra fabrica.

De característico color, mas oscura, rica en fibra alimenticia y de menor contenido en gluten que la harina de trigo.

Apropiada en la dieta de personas diabéticas o con alto nivel de colesterol.

Favorece el tránsito intestinal combatiendo el estreñimiento

Para panes de centeno, mas oscuros y compactos por su bajo contenido en gluten.

Con mas hidratos de carbono y fibra, que el pan de trigo.

De marcado aroma y sabor.

Formato
Envase de 25 kg

MAÍZ

HARINA de MAÍZ AMARILLO

Ingredientes: Maíz amarillo en Grano
Extracción: 72,00 %

Harina de Maíz Amarillo

Harina de maíz, obtenida por la molturación de grano seleccionado, conservando todas sus partes (salvado, germen, grasa, etc.) y uniformado mediante cernido, (granulometría: 300-500 micras, según tipos).

Formato
Envase de 25 kg

ESPELTA

HARINA de ESPELTA

Ingredientes: Espelta en Grano
Extracción: 72,00 %

Harina de Espelta

Harina especial a base de espelta, antiguo cereal anterior al trigo, de marcado sabor y aroma. Molida en nuestra fabrica de cilindros. Con un gluten de calidad óptima, mejor incluso que el de muchos trigos, su consumo es generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo. No obstante su ingesta no es apta para celíacos.

Alto contenido en triptofano, que favorece nuestro bienestar mental.

Panes de Espelta en cualquiera de sus variedades. La elaboración de panes con harina de espelta son nutricionalmente equilibrados y de fácil digestión.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de ESPELTA **INTEGRAL** Grano Completo

Ingredientes: Espelta en Grano
Extracción: 100 %

Harina integral de Espelta

Harina integral de espelta T150, con mas vitaminas y minerales que el trigo común.

Antiguo cereal que durante años fue la base de la alimentación humana.

Molturada en nuestra fabrica de cilindros, refinada y con marcados aroma y sabor.

Su gluten es de mejor calidad que el de algunos trigos actuales, generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo común. Su ingesta continuada, favorece el tratamiento de migrañas y dolores crónicos.

Formato
Envase de 25 kg

TRITORDEUM

HARINA de de tritordeum.

Ingredientes: Tritordeum en Grano
Extracción: 72,00 %

Harina de Tritordeum

Nuevo cereal natural fruto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje, con propiedades nutricionales que lo hacen especialmente saludable.

Mas digestible que otros cereales, aunque no apto para celíacos.

Con mayor contenido en proteína, fibra dietética y luteína, un antioxidante relacionado con la salud ocular. Rico también en minerales esenciales.

Molido en nuestra fabrica incorporando todo su germen. Multitud de aplicaciones en panadería, bollería, pastas, galletas, copos etc.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA de tritordeum. **INTEGRAL** Grano Completo

Ingredientes: Tritordeum en Grano
Extracción: 100 %

Harina de Tritordeum Integral

Harina de Tritordeum integral T150, nuevo cereal natural fruto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje.

Con alto contenido en proteína y luteína, antioxidante muy beneficioso para la vista.

Muy digestible en general, pero no apto para celíacos.

Rico en minerales esenciales, ayudando a mantener en buen estado la flora bacteriana.

Molido en nuestra fabrica con todo su germen y fibra dietética.

Ingrediente novedoso de alto valor.

Formato
Envase de 25 kg

Harinas Ecológicas

Elaboradas con cereales certificados de procedencia Ecológica. Mas de quince años moliendo trigos de producción ecológica han consolidado relaciones de colaboración con agricultores y operadores especializados, que nos garantiza el suministro de materias primas y la regularidad de nuestras harinas.



El Molino
de CERECINOS

TRIGO



Harina de Trigo Ecológica W130

A partir de una esmerada selección de trigos ecológicos y molturados en nuestra fábrica de cilindros, se produce una harina básica, refinada y regular. Con todo el germen del trigo, aportando aromas y sabores.

Panes ecológicos en general.

Formato
Envase de 25 kg



Harina Trigo Ecológica W200

A partir de una esmerada selección de trigos ecológicos y molturados en nuestra fábrica de cilindros, se produce una harina de fuerza, refinada y regular, que fideliza.

Y como siempre, incorporando el germen del trigo con todos los aromas y sabores.

Panes ecológicos de cualquier tipo, hogazas, panes de agua, masa para pizzas, así como masas hidratadas de larga fermentación.

Formato
Envase de 25 kg
Bolsa de 500 g



Harina Ecológica W300

Con trigos de alta proteína, cuidadas mezclas y más de 20 años de experiencia, elaboramos esta harina **tan especial**. Sus múltiples aplicaciones la hacen imprescindible en el Obrador Ecológico.

Masas con incorporación de azúcares y grasas (Roscón de Reyes, Brioche, Panetone).

Masas muy hidratadas y largas fermentaciones (Hogazas, Chapatas, Pan de Cristal).

Panes enriquecidos con harinas débiles, como el pan de trigo y quinoa, trigo y amaranto o trigo y teff.

Y siempre como mejorante natural para incorporar a otras harinas.

Formato
Envase de 25 kg



Harina Ecológica Integral W200

Harina de fuerza integral (Whole Grain) **T150**, elaborada a partir de trigos ecológicos certificados, molturados en nuestra fábrica de cilindros. Nuestra rigurosa selección de trigos mejorantes, dan como resultado una harina equilibrada y regular, rica en fibra.

Panes ecológicos integrales.

Formato
Envase de 25 kg

TRIGO Duro



Harina Ecológica Trigo Duro

Harina de gran aroma y dulce sabor, elaborada a partir de los mejores trigos duros ecológicos seleccionados, con su característico color dorado.

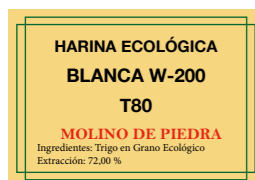
Molturado en nuestra fábrica conserva los aromas y sabores de siempre en cualquier elaboración

Alto valor nutricional correspondiente al trigo duro

Panes especiales color dorado en corteza y miga, elaboraciones posibles con alta y baja hidratación, increíbles pizzas

Formato
Envase de 25 kg

TRIGO Molino de Piedra



Harina Ecológica Blanca W200

Todas las propiedades de una harina de fuerza con valor añadido ecológico. Rigurosa selección de trigos certificados **molidos a la piedra** con todo su germen. Sabores, olores, texturas de antaño que hemos recuperado.

Para elaboración de Masas Madre Naturales Ecológicas, sin duda la mejor opción.

Todo tipo de panes especiales, hogazas, panes de agua, pan molinero y en general para cualquier proceso que requiera absorción de agua y largas fermentaciones.

Formato

Envase de 25 kg
Bolsa de 1 kg



Harina Ecológica Integral W200

Harina de fuerza integral (Whole Grain) T150, elaborada a base de trigos ecológicos certificados y **molidos a la piedra** con todo su germen.

En nuestro Molino de piedras de sílex "La Ferte sous Jouarre" a bajas revoluciones, recuperando texturas, aromas y sabores de antaño. Su gran digestibilidad la diferencia de otras harinas.

Panes integrales ecológicos con bajo aporte de hidratos de carbono y alto contenido en fibra.

Formato

Envase de 25 kg
Bolsa de 1 kg

TRITORDEUM



Harina Ecológica de Tritordeum

Harina de Tritordeum ecológico certificado.

Nuevo cereal natural fruto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje.

Con propiedades nutricionales que lo hacen especialmente saludable, con el valor añadido de su producción ecológica.

Más digestible que otros cereales, sienta bien a todo el mundo y es una buena opción para personas con intolerancias alimentarias. No apto para celíacos.

Rico en minerales esenciales, así como en proteína, fibra dietética y luteína, antioxidante que mejora la salud ocular.

Molido en nuestra fábrica con todo su germen.

Formato

Envase de 25 kg



Harina Ecológica Integral de Tritordeum

Harina integral de Tritordeum de producción ecológica y certificado.

Nuevo cereal natural producto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje. Con propiedades nutricionales que lo hacen especialmente saludable y con el valor añadido de su procedencia ecológica. Mas digestible que otros cereales, aunque no es apto para celíacos. Muy rico en minerales esenciales,

así como en proteína, fibra dietética y luteína, esta última muy beneficiosa para la vista. Molido en nuestra fábrica con todo su germen. Para panes integrales de Tritordeum ecológico. El pan de TRITORDEUM es más saludable, digestivo y con un atractivo color.

Formato

Envase de 25 kg

Trigo Sarraceno



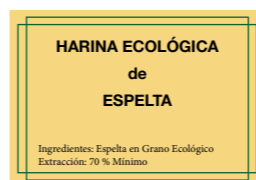
Harina de Trigo Sarraceno Ecológico

Producida 100% mediante trigo sarraceno puro de agricultura ecológica, contiene trazas de gluten, certificada y apta para vegetarianos. Es conocida también como harina de alforfón. Equilibrada y enriquecida de aminoácidos esenciales y con un alto valor nutritivo. De hecho, sus proteínas son comparables a aquellas de la carne y de la soja. Sirve para la realización de panes especiales.

Formato

Envase de 25 kg

ESPELTA



Harina Ecológica de Espelta

Harina de Espelta ecológica certificada, con todos los aminoácidos esenciales, así como más vitaminas y minerales que el trigo común. Antiguo cereal, antepasado del trigo, que fue la base de la alimentación humana durante años. De marcado aroma y sabor, su gluten es de mejor calidad que el de otros trigos actuales y generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo, pero no indicado para celíacos.

Alto contenido en triptófano, elemento que favorece nuestro bienestar mental.

Panes de espelta en cualquiera de sus variedades, ricos en fósforo, magnesio y calcio.

Alimento nutricionalmente muy equilibrado y de fácil asimilación.

Formato

Envase de 25 kg
Bolsa de 500 g



Harina Ecológica de Espelta Integral

Harina de ESPELTA ecológica certificada molida en nuestra fábrica de cilindros.

Antiguo cereal, antepasado del trigo y que fue la base de la alimentación humana durante años.

De marcado sabor y aroma, su gluten es de mejor calidad que el de otros trigos actuales y generalmente bien tolerado por personas alérgicas al trigo.

No indicado para celíacos.

Alto contenido en triptófano, sustancia que favorece nuestro bienestar mental.

Panes integrales ecológicos. Bajo índice de hidratos de carbono y alto contenido en fibra.

Formato

Envase de 25 kg



Harina Ecológica de Espelta Molino de Piedra

Harina de Espelta ecológica T150. Todas las propiedades de una harina de Espelta con valor añadido ecológico. Rigurosa selección granos de espelta certificados molidos a la piedra con todo su germen. Sabores, olores, texturas de antaño que hemos recuperado. Para elaboración de Masas Madre, realzar el sabor. Para panes de Espelta.

Formato

Envase de 25 kg
Bolsa de 500 g



Harina Ecológica de Espelta integral Molino de Piedra

Harina de ESPELTA ecológica integral T150. Todas las propiedades de una harina de Espelta con valor añadido ecológico. Rigurosa selección granos de espelta certificados molidos a la piedra con el grano completo. Sabores, olores, texturas de antaño que hemos recuperado. Para panes de Espelta integral.

Formato

Envase de 25 kg

CENTENO

HARINA ECOLÓGICA de CENTENO

Ingredientes: Centeno en Grano Ecológico
Extracción: 70 % Mínimo

Harina Ecológica de Centeno

Elaborada a base de centeno ecológico certificado molidura en nuestra fábrica.

De característico color, más oscura, rica en fibra alimenticia y de menor contenido en gluten que la harina de trigo.

Apropiada en la dieta de personas diabéticas o con alto nivel de colesterol.

Favorece el tránsito intestinal combatiendo el estreñimiento. Para panes de centeno, más oscuros y compactos por su bajo contenido en gluten.

Con más hidratos de carbono y fibra, que el pan de trigo.

De marcado aroma y sabor.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA ECOLÓGICA de CENTENO INTEGRAL Grano completo

Ingredientes: Centeno en Grano Ecológico
Extracción: 100 %

Harina Ecológica Integral de Centeno

Harina de centeno ecológico certificado, en su variedad de grano verde, que molidura en nuestra fábrica de cilindros, adquiere su característico color oscuro.

Rica en fibra alimenticia y menor contenido en gluten que la harina integral de trigo.

Favorece el tránsito intestinal, así como las dietas para personas diabéticas o con alto nivel de colesterol.

Panes de centeno integral ecológico, de marcado aroma y sabor.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA ECOLÓGICA de Centeno

MOLINO DE PIEDRA
Ingredientes: Centeno en Grano Ecológico
Extracción: 70 % Mínimo

Harina Ecológica de Centeno Molino de Piedra

De característico y especial color, más oscura, rica en fibra alimenticia y de menor contenido en gluten que la harina.

Molido en Piedra que resalta el aroma y el sabor del cereal.

Formato
Envase de 25 kg

HARINA ECOLÓGICA de Centeno INTEGRAL Grano completo

MOLINO DE PIEDRA
Ingredientes: Centeno en Grano Ecológico
Extracción: 100 %

Harina Ecológica de Centeno Molino de piedra integral

Harina de centeno ecológico certificado, molido en piedra y grano completo, en su variedad de grano verde, que molidura en nuestra fábrica de cilindros, adquiere su característico color oscuro.

Rica en fibra alimenticia y menor contenido en gluten que la harina integral de trigo.

Favorece el tránsito intestinal, así como las dietas para personas diabéticas o con alto nivel de colesterol.

Panes de centeno integral ecológico, de marcado aroma y sabor.

Formato
Envase de 25 kg



Harinas Alere Vital

Harina de trigo integral (grano completo) de cultivo ecológico que ha sido sometido a un proceso de germinación controlada durante un tiempo prolongado para lograr unas características funcionales que aportan un valor diferencial.

Tras el proceso de germinación, el grano de trigo germinado completo se ha molturado en un molino de piedra. Para panes y repostería.

AlereVital
EXPERTOS HARINEROS



TRIGO ECOLÓGICO



Harina integral de trigo germinado (baja germinación)

Harina de trigo integral (grano completo) de cultivo ecológico, utilizando grano con baja germinación para lograr unas características funcionales que aportan un valor añadido al producto final. Molido en Molino de Piedra a baja revoluciones. Panes y repostería.

Formato
Envase de 5 kg



Harina integral de trigo germinado (alta germinación)

Harina de trigo integral (grano completo) de cultivo ecológico, utilizando grano con alta germinación para lograr unas características funcionales que aportan un valor añadido al producto final. Molido en Molino de Piedra a baja revoluciones.

Formato
Envase de 5 kg



Granos Trigo germinado de cultivo ecológico

Selección de Granos de Trigos germinados.

Ideal añadido a panes y múltiples usos en restauración.

Formato
Envase de 5 kg

Nudaliment

Selección de granos
100% libres de Gluten.

Nudaliment
NUEVOS DESARROLLOS ALIMENTARIOS



SIN GLUTEN



Harina de Teff

Obtenida de la molienda del grano entero de teff e ideal como sustituto de la harina de trigo. Puede mezclarse con otras harinas sin gluten en una proporción adecuada para su uso en panadería y también para recetas de dulces como galletas, bizcochos, magdalenas, pastas y otras masas. Cultivada y transformada en la CE, 100% natural, apta para celíacos y vegetarianos. Contiene grandes propiedades nutricionales.

Formato
Envase de 25 kg



Harina integral de Arroz

Cultivada 100% mediante granos enteros de arroz integral puro, sin gluten certificada y apta para vegetarianos. Muy digestiva e ideal para la elaboración de pastelería libre de gluten; ya sea para su cocción, o bien, como espesante. De muy fácil digestión, sin conservantes ni colorantes y con un bajo contenido en grasas saturadas.

Formato
Envase de 25 kg



Harina de Arroz

100% Natural y libre de gluten, conservantes y aditivos. Molida a una textura extrafina, es perfecta tanto para platos dulces como salados. Ideal para hacer diferentes tipos de pan, bizcochos y deliciosas salsas. En la cocina internacional se puede utilizar para idlis, dosas y particularmente para la cocción de pudines y galletas.

Formato
Envase de 25 kg



Harina de Garbanzos

Muy versátil y de una gran aportación de hidratos de carbono (adecuada para las personas con dietas bajas en carbohidratos) y también en proteínas. Naturalmente libre de gluten y homologada en confección. Tiene un ligero sabor a nuez y se utiliza generalmente como un espesante para sopas, currys, pakora, bhajia y también para buñuelos. Apta para vegetarianos, ideal para frituras.

Formato
Envase de 25 kg

Envases de 500g ¡¡ya a la venta!!

Centeno Ecológica Integral

500g

Harina de centeno ecológico certificado, en su variedad de grano verde, que molturado en nuestra fábrica de cilindros, adquiere su característico color oscuro.

Trigo W200 Ecológica

500g

A partir de una cuidada y esmerada selección de trigos ecológicos y molturados en nuestra fábrica de cilindros, incorporando el germen del trigo con todos los aromas y sabores.

Espelta Ecológica

500g

De marcado aroma y sabor, Variedad de Trigo antiguo muy beneficioso nutricional y digestivo.

Tritordeum Ecológica

500g

Nuevo cereal natural fruto de la combinación de trigo duro y cebada salvaje. Con propiedades nutricionales que lo hacen especialmente saludable, con el valor añadido de su producción ecológica.

Trigo Integral

500g

Harina integral grano completo, producto de la molturación, en nuestra fábrica de cilindros, de una mezcla seleccionada de trigos blandos mejorantes.

Envases de 1kg ¡¡ya a la venta!!

Harina Tradicional Zamorana

1kg

Harina natural, sin aditivos y con valor añadido, imprescindible para el panadero artesano que busca la máxima calidad sin olvidar el rendimiento, consiguiendo masas con alta hidratación y panes plenos de sabor.

FlorCere Ecológica Integral

1kg

Harina de fuerza integral (Whole Grain) grano completo T 150 elaborada con trigos mejorantes seleccionados de Castilla La Vieja, **molidos a la piedra** con todo su germen, fracción grasa del trigo que contiene todos los aromas y sabores.

FlorCere Ecológica

1kg

Harina de fuerza T 80 elaborada con trigos mejorantes seleccionados de Castilla La Vieja, **molidos a la piedra** con todo su germen, fracción grasa del trigo que contiene todos los aromas y sabores.

Espelta Integral

1kg

Harina Integral de espelta T150, con mas vitaminas y minerales que el trigo común. Antiguo cereal que durante años fue la base de la alimentación humana.





980 51 83 86



www.molinosdelduero.com
www.gabinobobo.com
www.elmolinodecerminos.com
www.harinatradicionalzamorana.com
www.alerevital.com



YouTube molinosdelduero
YouTube Alere Vital



facebook Molinos del Duero
facebook alere vital
facebook harina tradicional zamorana



twitter.com/molinosdelduero
twitter.com/harinazamorana
twitter @alerevital



instagram @molinos_del_duero
instagram @alere_vital
instagram @harinatradicionalzamorana



googleplus harina tradicional zamorana



www.molinosdelduero.com



www.harinatradicionalzamorana.com

Tienda on line

El Molino
D CERECINOS

