



Innovación y compromiso:
el secreto de nuestras harinas



PANES ESPECIALES



MULTICEREALES

Pan multicereales con excelente volumen, de miga suave y ligera, de sabor intenso por la incorporación de harinas tostadas seleccionadas. Fuente de fibras y proteínas.

25 kg y 5 kg



5 SEMILLAS Y 5 CEREALES

Pan de multicereales y semillas con buen volumen, esponjosidad y de larga conservación, con sabor agradable e intenso.

25 kg y 5 kg



8 SEMILLAS Y 8 CEREALES

Pan con 8 semillas y 8 cereales, el más completo del mercado, de miga esponjosa y de larga duración, con sabor agradable e intenso.

25 kg y 5 kg



ALEMÁN

Pan tipo alemán con semillas y cereales típicos de los países del norte de Europa, con masa madre ácida de trigo, miga oscura y esponjosa. Alto contenido en fibras y fuente de proteínas.

25 kg y 5 kg



RUSTICUM

Selección de las mejores variedades de trigo junto con masas madre de trigo. Pan de corteza crujiente y duradera, miga alveolada, de gran sabor y conservación.

25 kg



TRADICIONAL

Pan de alta hidratación con miga crema por su contenido en harina de maíz tostado y germen. Miga de alveolo grande e irregular, y de larga conservación.

25 kg



INTEGRAL COMPLET 100%

Versión del producto COMPLET empleando harina integral de trigo como ingrediente para poder indicar pan integral.

25 kg



COMPLET

Pan con salvado de miga ligera y esponjosa. Buena fuente de fibra alimentaria y fuente de proteínas.

25 kg



CENTENO

Pan de centeno de miga suave y esponjosa, con un punto de acidez, de gran aroma y sabor intenso por su contenido en maltas de cebada seleccionadas.

25 kg



AVENA

Pan de avena de corteza gruesa y crujiente, de miga alveolada. Alto contenido en proteínas y fuente de fibras.

25 kg y 5 kg



CHÍA

Pan con semillas de chía de fondo dulce con buen volumen y miga suave. Fuente de fibra y de proteínas.

25 kg y 5 kg



MAÍZ

Pan con el color y sabor característicos del maíz, miga suave, esponjosa y corteza crujiente.

25 kg y 5 kg



OLIVAS

Pan con rodajas de aceitunas de sabor mediterráneo, de corteza dorada y crujiente.

25 kg y 5 kg



SOJA

Pan de soja en distintas presentaciones (harina de soja, soja granulada, salvado de soja). Fuente de fibra alimentaria y proteínas.

25 kg y 5 kg



FIBRA VERDE

Pan de fibras a partir de fibra de trigo y de espinacas con miga ligera, esponjosa y de gran sabor. Buena fuente de fibra alimentaria y proteínas.

25 kg y 5 kg



ÉTNICO

Pan con harina de espelta, kamut, quinoa, sarraceno y semillas de chía. Fuente de ácidos grasos omega 3.

25 kg y 5 kg



ESPELTA OMEGA 3

Pan de espelta 100% enriquecido con omega 3 y con semillas de lino marrón, con un buen desarrollo y de corteza crujiente. Fuente de ácidos grasos omega y fuente de proteínas.

25 kg y 5 kg



BAGUETTE

Pan de tipo Baguette, de miga alveolada y crema, y corteza crujiente.

25 kg



MOLDE

Pan de molde para obtener un producto esponjoso y de larga duración.

25 kg



ECOLÓGICO

Pan ecológico elaborado a partir de variedades de trigo ecológico seleccionadas, con masa madre de trigo ecológica y sin mejorante. Certificado ECO.

25 kg



Descarga el código QR para ver las fichas técnicas.





Vall Companys
GRUPO

POSICIÓN GLOBAL

NUESTRA PRESENCIA EN ESPAÑA



EMPRESAS HARINERAS DEL GRUPO VALL COMPANYS



Polígono Industrial El Segre parc. 204R
25191 Lleida
Tel. +34 973 200 319
Fax. +34 973 205 643
lameta@lameta.es
www.lameta.es



Carretera de Santander, Km. 13,2
34191 Villalobón (Palencia)
Tel. +34 979 749 888 / +34 979 749 932
Fax. +34 979 749 896
palentina@harinaslapalentina.es
www.harinaslapalentina.es



Ctra. Copero s/n - AP 1134
41012 Sevilla
Tel. +34 954 629 781
Fax: +34 954 621 581
molisur@molisur.es
www.molisur.es



Ctra. de Masegoso, Km.0,200
19190 Torija (Guadalajara)
Tel. +34 949 320 008
Fax: +34 949 320 111
harinastorija@haritosa.com
www.haritosa.com