

Nuestro Proceso de Producción

Molienda



Cernido



Purificadores



Rosca de Harina



Laboratorios



Nuestros Productos



Harina dura:

El trigo duro se cultiva en zonas mas secas. El aspecto del interior del grano es al romperse es cristalino y uniforme. Presenta más proporción de agua , proteína y calcio que el trigo blando.

El trigo duro es el cereal que al ser molido y llevarlo a su proceso final se convierte en harina dura la cual es utilizada para la fabricación de pan francés, sandwich, bollitos, hot dog, hamburguesa, baguettes, bolovanes , croissants y hojaldres,

Harina Suave:

El trigo blando se cultiva preferentemente en regiones cálidas o templadas y el grano al romperse presenta una diferente textura entre el borde, más duro y el centro más harinoso.

Su Contenido en

almidón , grasas, hierro,

fósforo y vitamina B es superior al trigo duro. El

trigo suave al ser molido en su proceso final se

convierte en Harina de trigo suave la cual se utiliza para hacer pan dulce,

pastas, tortillas de harina, especias y consomes.

Productos elaborados con harina de trigo

