

Síguenos en nuestras redes sociales:



Molino3Castillos



Tres_Castillos



M3Castillos

Harinas hechas con Amor

www.3castillos.com

Contáctanos en nuestra Línea de Servicio al Cliente

018000 518333

OFICINA CARTAGENA

Bosque Av. Pedro Vélez No 20 - 65
(5) 6625027

OFICINA BARRANQUILLA

Cra 43# 6-89
(5) 3446621 - (5) 3446122

OFICINA BOGOTÁ

Calle 17 A No. 69 - 52
(1) 4852364

OFICINA MEDELLÍN

Unidad Industrial Vegas de Sabaneta
Cra. 48 # 61 Sur 115, Bodega 121
(4) 3669638

OFICINA CALI

Barrio Industrial calle 32# 10-27
(2) 3482066

OFICINA EJE CAFETERO

Cra. 2 Norte No. 1 - 536
Troncal de Occidente,
Vía La Romelia - El Pollo Centro
Logístico del Eje Cafetero,
Bodega 47 Dosquebradas - Risaralda.
(6) 340 0344 - 321 6598000

Barranquilla
Cartagena
Bogotá
Medellín
Cali
Eje Cafetero



www.3castillos.com

Línea Institucional

Nuestras Marcas



Línea Institucional

Línea de Panificación



Línea de Especialidades



Línea Saludable



www.3castillos.com

Línea de Panificación

- ▶ Harina 3 Castillos
- ▶ Harina 3 Castillos Premium
- ▶ Harina Induharinas
- ▶ Harina Ultra
- ▶ Harina Tostarina
- ▶ Harina Candor



HARINA 3 CASTILLOS



LA HARINA DE TRIGO CON MÁS TRADICIÓN

Harina de trigo fortificada para la fabricación de productos de panadería.

USOS

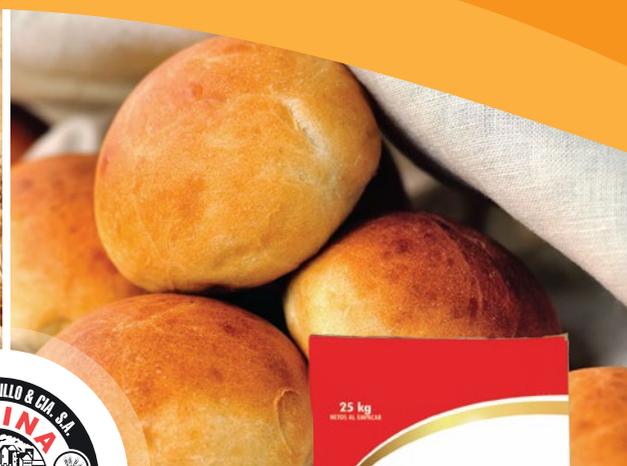
Harina de fuerza diseñada especialmente para todo tipo de panificación artesanal e industrial.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, sellado con costura en presentaciones de 12.5 kg, 25 kg y 50 Kg.

BENEFICIOS

- Harina de trigo con máxima estabilidad y absorción. Produce productos con buena textura y miga, y rendimientos altos en panadería.
- Alta estabilidad y tolerancia a la fermentación.
- Adecuada para todo tipo de procesos de panadería.



HARINA 3 CASTILLOS PREMIUM

PARA LOS PANADEROS MÁS EXIGENTES

Harina de trigo fortificada de alta proteína.

USOS

Panes artesanales de todo tipo
Panes industriales.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, sellado con costura en presentaciones de 25 Kg.

BENEFICIOS

- Harina de trigo de calidad superior y alta proteína. Provee máximo absorción y volumen de producto.
- Adecuada para panes exigentes en fuerza y rendimiento.
- Alta tolerancia a la fermentación y tiempos de amasado.
- Disminución en el uso de aditivos y/o mejoradores de masa.



HARINA INDUHARINAS

Harina de trigo fortificada para la fabricación de productos de panadería.

USOS

Especial para todo tipo de panificación artesanal e industrial.

PRESENTACIÓN

Sacos de polipropileno sellado con costura en presentaciones de 50 Kg.

BENEFICIOS

- Harina de trigo con máxima estabilidad y absorción. Produce productos con buena textura y miga, y rendimientos altos en panadería.
- Alta estabilidad y tolerancia a la fermentación.

Adecuada para todo tipo de procesos de panadería.



Ultra



HARINA ULTRA

LA HARINA DE CALIDAD INCOMPARABLE

Harina de trigo fortificada para la fabricación de panes industriales.

USOS

Especial para panadería industrial: Pan de molde, pan de hamburguesa, pan para perro, entre otros.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentación de 50 Kg.

BENEFICIOS

- Harina de trigo especial para panes industriales con excelente estabilidad y absorción. Permite tener una miga mas blanca, homogénea y mejora en vida útil.
- Perfecta estabilidad del producto durante el proceso de panificación.
- Disminución en el uso de aditivos y/o mejoradores de masa.



Tostarina



HARINA TOSTARINA

PARA LAS MEJORES TOSTADAS Y CALADOS

Harina de trigo fortificada para la fabricación de tostadas y calados.

USOS

Tostadas y calados artesanales o industriales
Grissinis
Otros

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentación de 25 Kg.

BENEFICIOS

- Reduce las mermas por quiebre en el proceso de desmoldado o empaque de producto.
- Se reducen las devoluciones por producto quebrado o en mal estado.
- Tiene mayor contenido de fibra que la harina normal.
- Mayor absorción de humedad.

La felicidad
VIENE EN
FORMA DE
☺ PAN



Síguenos en nuestras redes sociales:



Candor



HARINA DE TRIGO CANDOR

HARINA MULTIPROPÓSITO

Harina de trigo fortificada para panadería.

USOS

Harina de trigo multipropósito diseñada para panificación y toda clase de productos relacionados con harinas de trigo.

PRESENTACIÓN

Sacos de polipropileno o de papel kraft de capas múltiples, boca abierta sellado con costura en presentaciones de 50 Kg.

BENEFICIOS

- Buen desempeño en panificación y adecuada para todos los procesos.
- Adecuada para la mayoría de productos artesanales e industriales donde no se requiera alta tolerancia a la fermentación y alta estabilidad del producto.

Línea de Especialidades

- ▶ Elite
- ▶ Ultraponqué
- ▶ Pizzarina
- ▶ Blancanieve
- ▶ Sémola de Trigo La Heroica



Elite

HARINA ELITE



LAS MÁS RICAS DELICIAS EN HOJALDRES

Harina de trigo fortificada especial para hojaldres y pastelería fina.

USOS

Productos laminados, hojaldres, crepes, pastelería fina, galletería, bases para pie, entre otros.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentaciones de 12.5 kg, 25 kg y 50 Kg.

BENEFICIOS

- Mayor rendimiento y mejor extensibilidad de la masa.
- Mejor presentación manteniendo por más tiempo la crocancia y frescura del producto.
- Hojaldre uniforme y definido.
- Mayor absorción de humedad.
- Bajo contenido de cenizas.



UltraPONQUÉ

HARINA ULTRAPONQUÉ



LA PREFERIDA DE LOS REPOSTEROS

Harina de trigo fortificada especial para tortas y ponqués.

USOS

Ponqués, pudines, tortas, muffins, cupcakes, entre otros productos de repostería.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentaciones de 12.5 y 50 Kg.

BENEFICIOS

- Mejores rendimientos y estabilidad en el proceso.
- Mayor volumen de producto final.
- Más suavidad y frescura por más tiempo.
- Adecuado para diferentes tipos de procesos, directos y de cremado.
- Miga más blanca y homogénea.



Pizzarina

HARINA PIZZARINA



PREPARE LA PIZZA ORIGINAL

Harina de trigo fortificada especial para pizzas.

USOS

Todo tipo de pizzas artesanales de masa delgada
Panzerotti y Calzone
Pan focaccia
Entre otros.

PRESENTACIÓN

Sacos de papel kraft de capas múltiples, boca abierta, sellado con costura en presentaciones de 12.5 kg.

BENEFICIOS

- Mayor rendimiento y calidad de producto final.
- Mayor extensibilidad de la masa facilitando el proceso y disminuyendo tiempos.
- Mayor crocancia en el producto final.