



*Nuestras Harinas*



# Nuestras Harinas

## PRODUCTOS SANTA RITA

### Harina de trigo 1 Kg



De partícula fina, baja en humedad, para todo tipo de platos, condimentación y salsas. Una harina especialmente elaborada para el profesional de la Cocina – Colectividades y Restauración, con una partícula fina, evitando la formación de grumos, una proteína de calidad que soporta fermentaciones y cargas de grasas, azúcares. Seguro que obtendrá un excelente resultados en todas sus aplicaciones, en salsas, condimentos, o en la elaboración de cualquier plato o alimento.

### Harina para tempura 1 Kg



Es la mezcla de harinas de trigo y maíz, junto con gasificantes que confieren un desarrollo completo a la hora de rebozar. Esta harina da como resultado un rebozado de aspecto dorado, crujiente, muy adherido a la pieza a elaborar, y que se fríe rápidamente, obteniendo unos rebozados crujientes, esponjosos y dorados.

### Harina de trigo repostería 1 Kg



Una Harina equilibrada, rica en proteína, sin aditivos, ideal para la repostería. Harina de partícula fina, con unas buenas características, de humedad, proteína, hidratos de carbono que se adapte bien a todos los usos y aplicaciones que vayamos a elaborar.

### Pan rallado 5 Kg



Este pan rallado, de granulometría uniforme, tiene una densidad alta, lo que le permite un alto rendimiento y buena utilización en todos los usos, ideal para freír y rebozar consiguiendo un aspecto atractivo en todos sus platos.

### Harina "fuerza" trigo 1Kg



Esta harina de fuerza sirve para elaborar todo tipo de recetas con excelente resultados. Solo a partir de trigos de gran calidad, se consiguen harinas altas en proteína, también llamadas harinas de Fuerza, con un valor superior al 400 W, y un gluten resistente que soporta cargas de aceite, mantequilla, azúcar, leche, que lógicamente debilitan la harina y que requiere de un trabajo de amasado intenso y largas fermentaciones, donde los azúcares reaccionan con las levaduras produciendo aromas, olores y sabores muy agradables, de ahí la importancia de una buena fermentación, a su temperatura y tiempo adecuado.

### Panko, pan rallado japonés 5Kg



*Panko significa, miga de pan, y no deja de ser eso, migas de pan secas, que se transforman en copos, escamas de pan.*

### Harina de garbanzo 3 Kg

La harina de garbanzo es ideal para rebozar y espesar gracias a su contenido en almidón. Además enriquece mucho los platos por su valor nutricional por lo que ideal para guisos, cremas de verduras, etc



## Harina Yolanda 500 gr



YOLANDA es un preparado compuesto de una mezcla de harinas de la más alta calidad, ideal para la elaboración fácil y cómoda, sin necesidad de emplear huevo, de exquisitos rebozados y repostería. YOLANDA es un producto mediante el cual se evita el consumo de huevo en todo tipo de rebozados y también

en repostería. Solamente agregando agua a YOLANDA, se obtienen unos resultados iguales a los conseguidos utilizando huevo tanto en sabor como en apariencia, consiguiendo además ahorrar tanto en tiempo como en costos.

## Maizena 2,5Kg



La maizena es harina fina de maíz. Ideal para salsas, bizcochos, guisos, rebozados, puddings, flanes...

## Harina de maíz Chambo 1 Kg



La harina de maíz no contiene gluten, por lo que puede ser consumida por los celíacos. Sin embargo, la ausencia de esta proteína hace que no pueda elaborarse pan exclusivamente con ella, por lo que tiene que ser mezclada con harinas de otros cereales (trigo, arroz, avena) para conseguir una consistencia y elasticidad adecuadas.

## Roux claro Chambo 1 Kg

## Roux claro u oscuro Knorr 1 Kg

Se trata de la mezcla de harina y grasa que se usa para ligar muchas de las salsas básicas



## Harina rebozar Chovi 1 Kg



El preparado para rebozar de CHOVI, es una mezcla equilibrada de ingredientes y aditivos, que con sólo añadir agua, proporciona una capa crujiente y de un color amarillo dorado. Ideal para la elaboración de rebozados, buñuelos, empanadas y otras masas...

## Harina de arroz 500gr



Se obtiene de la molturación de granos de arroz. Tiene un ligero sabor dulce y es ideal para espesar masas, salsas y caldos. También se utiliza para rebozados y tempuras, al absorber poco aceite el resultado es más crujiente y fino.

## Sémola de arroz 500gr



También procedente de granos de arroz, pero con una molturación más gruesa que la harina, obtenemos la sémola de arroz REX, que se emplea fundamentalmente para preparar cremas, sopas, papillas o purés, fácilmente digestibles. Modo de preparación, añadir la sémola de arroz REX al caldo y cocer lentamente.

## Harina de guijas 500gr



Harina utilizada para la elaboración de las gachas manchegas.

## Harina bechamel o croquetas 1kg Hela



Se trata de una harina que de forma instantánea mezcla con agua a temperatura forma una bechamel ideal para croquetas o canelones.

## Encolante neutro alimentario 430gr



- Producto diseñado para fijar el pan rallado (de cualquier tipo) en toda la superficie de los alimentos a empanar, evitando calvas en los rebozados, y que se desprenda el pan en la sartén o freidora.

- Neutro, no aporta, ni altera el sabor, olor o color, al alimento, lista de ingredientes limpia, sin trazas de huevo, leche y sus derivados.

1. **Fija, adhiere,** pega el pan rallado en todos los alimentos (empanados, rebozados) como carnes, pescados, verduras...
2. **Ideal para croquetas,** crea un recubrimiento, que sella la masa, fija mejor el pan rallado, y crea una película, que refuerza las paredes de la croqueta pudiendo hacerlas más líquidas y evitando que se rompan o exploten al freírlas.
3. **Evita que se desprenda** el pan rallado en la freidora (y que se queme el aceite. Mejora y alarga la vida del aceite, pudiendo darle más usos.
4. **Sustituye el uso del huevo batido.** (se puede conservar en la nevera varios días.
5. **No altera el sabor,** textura, olor y sabor de los alimentos a empanar, es completamente neutro.

## Pan rallado y harina sin gluten Schär



**Harina sin gluten** para todo tipo de usos culinarios, perfecta para preparar pasta al huevo, ñoquis de patata, sabrosas tortitas, crêpes, salsas y rebozados para carne y pescado.

Mezcla muy versátil, sin gluten, sin lactosa y sin huevo y leche añadido.



**Pan Grati Pan Rallado Sin Gluten de Schär** es un pan rallado libre de gluten, trigo y lactosa, ideal para todo tipo de rebozados, ideal para preparar y dar un toque crujiente, dorado y sabroso a todo tipo de platos, por ejemplo carnes, pescados o verduras. Al no contener ni gluten ni lactosa, se adecua perfectamente para personas celíacas o intolerantes a la lactosa.



@rodrigoaliment



Rodrigo Alimentación



@rodrigoalimentacion