



PREMIUM

Harinera  
Riojana

Tenemos  
**mucho**  
que  
**ofrecer**

Harinera

**Riojana**

[www.harinerariojana.com](http://www.harinerariojana.com)





# En continua evolución

Son muchos los años en los que HARINERA RIOJANA viene estando a su lado, adaptándose a aquello que necesite, innovando para ofrecerle lo más selecto y **uniforme** del mercado. Superándonos día a día, con una apuesta clara por la tecnología y la implantación de estrictos protocolos que nos garantizan que siempre le estamos ofreciendo lo mejor.

Eso nos ha permitido ser la empresa elegida por los principales panaderos, pasteleros e industria para cubrir las más exigentes necesidades.

Con una materia prima seleccionada y su colaboración elaboramos **la harina que mejor se adapta a sus necesidades** y proceso productivo.



empresas



# 1 Selección de materia prima

Como en casi todos los procesos, la clave para obtener un producto de primera calidad reside en una cuidada elección de las materias primas, en nuestro caso, de los mejores trigos. La combinación de los mismos nos permite obtener las diferentes propiedades esenciales para la consecución de la molturación deseada.



Con estrictos controles de calidad en las compras y en su recepción, procedemos a rechazar aquellos trigos que no cumplen con las especificaciones necesarias. El proceso de almacenaje, así como su limpia y acondicionado nos aseguran el éxito en todo el proceso productivo.



---

**Análisis de precisión por infrarrojo cercano (NIR).**  
Una técnica espectroscópica no destructiva que utiliza el espectro electromagnético natural para analizar el grano.



# 2 Molienda

Los mejores cereales seleccionados, una vez limpios y con el grado de humedad suficiente, son procesados con la tecnología y equipos más punteros del sector.

Tal y como acredita la certificación BRC, se aplican en diferentes fases del proceso productivo todos los sistemas de seguridad y medios de control necesarios para garantizar la seguridad de las harinas.



Un análisis exhaustivo de todos los parámetros tanto del trigo como de las harinas permite establecer una receta individualizada para cada cliente y, por lo tanto, una harina personalizada a sus necesidades.



A continuación, pasamos a presentarle

**nuestros productos**

## selección



Glosa  
Glera  
Campaña  
Candeal

Indicadas para la mayor parte de los procesos artesanos y semiautomáticos. Se caracterizan por su buena extensibilidad sin pérdida de volumen y greña. Destinadas a la elaboración diaria de pan.



## superior



Serrana  
Serrana C Rioja  
Serrana C  
Flaman

Caracterizadas por su versatilidad en el amasado, su buena absorción de agua y tolerancia a la fermentación. Esta variedad de harinas está destinada a la elaboración de panes rústicos y pan refinado, así como de barras congeladas o precocidas-congeladas, y a procesos de fermentación controlada.





## premium



Gran Fuerza  
Berona  
Malpica  
Florencia Aurora  
Berona Súper  
Gran Rioja

Destinadas a los panes más exigentes. Esta variedad de harinas se caracteriza por su elevada absorción de agua y buena respuesta a los procesos largos de amasado y fermentación.



## pasteleras



Berona Pastelera  
Gran Rioja Pastelera

De aplicación a la pastelería, bollería congelada y repostería. Esta variedad se caracteriza por su soporte de grasas y azúcares con óptimos resultados de textura, sabor y conservación final. Especialmente indicadas para roscones de Reyes.



## especiales



Fariña Galega  
Harina Integral  
Harina País  
Harina Morena  
Rústica

Para procesos de elaboración de diversas especialidades de pan y sus derivados. En este grupo disponemos de un amplio abanico de harinas singulares.



## thermofarine



Thermofarine  
Fritos  
Rebozados

Para otros procesos de elaboración especiales como churros, masas fritas y todo lo que requiera un resultado crujiente del producto.



## mixes



Chapata 100%  
Mix Semillas  
Brioche  
Molde  
Pan Gallego

Destinadas a la elaboración de productos diferenciados con nombre propio con mezcla de diversos ingredientes.



## cereales



Centeno  
Centeno Integral  
Espelta  
Arroz  
Maíz  
Cebada  
Avena

Procedente de molturación de variedades seleccionadas de cereales, de aromas intensos y resultados excelentes.



## salvados



Hoja  
Cuarta  
Cuarta Fina  
Tercerilla

Subproducto para consumo humano.



## variedades

Semolina Fina  
Semolina Gruesa  
Germen de Trigo

Subproducto destinado a aportar texturas diferentes a los diferentes productos panificables.



## Servicio: carga, envasado y logística

Con unas infraestructuras que nos permiten tanto la carga de harinas a granel como el envasado y paletizado personalizado para cada cliente, Harinera Riojana está preparada para poner a su disposición, en muy pocas horas, la harina que necesite.

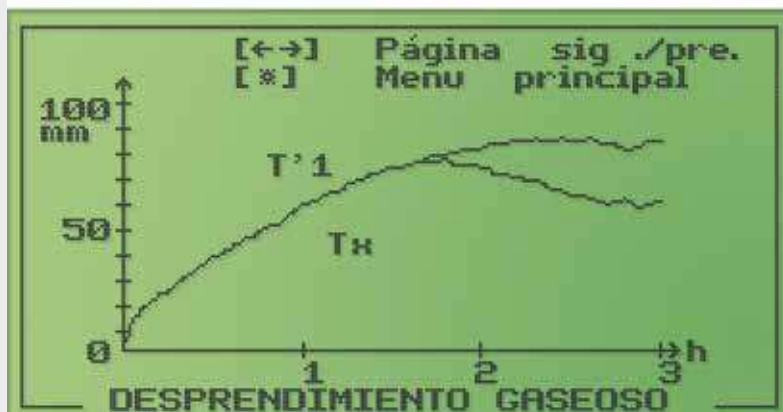
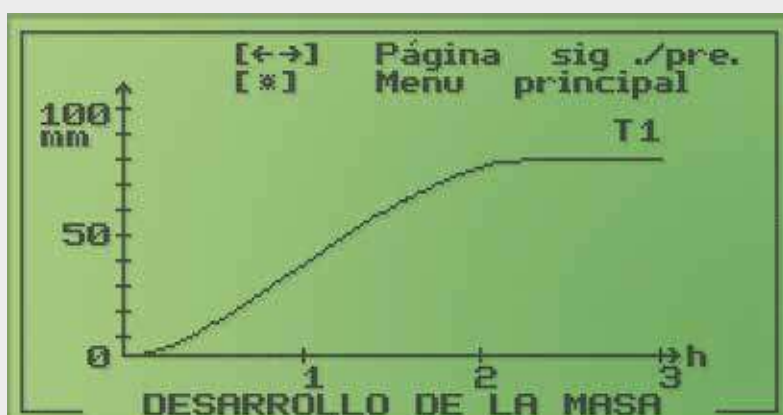
Para ello, contamos con medios propios y profesionales homologados conocedores del sector y sus particularidades. A su vez, habilitamos la mejor opción de descarga en sus instalaciones para que no tenga que preocuparse de nada.





# 4 Calidad y equipo

Formamos un equipo humano cualificado que trabaja con pasión y armonía y con criterio y responsabilidad. Cada uno de nosotros se rige por fiables estándares de calidad para colmar sus expectativas.



Diversos certificados externos dan fe de nuestra meticulosa metodología de funcionamiento. Disponemos de un laboratorio con el instrumental más cualificado posible para conseguir la harina más **UNIFORME** del mercado.



A close-up photograph of a woman with dark hair and bangs, her eyes closed, smelling a long, golden-brown baguette. She is holding the bread with her left hand. The background is plain white.

DETALLE  
+  
PRECISIÓN  
+  
CALIDAD  
+  
SERVICIO

=

Uniformidad



[www.harinerariojana.com](http://www.harinerariojana.com) 



**HARINERA RIOJANA, S.A.**

Ctra. Logroño, s/n.  
26300 Nájera, La Rioja.

Tel: 941 410 121  
Fax: 941 362 153

[web@harinerariojana.com](mailto:web@harinerariojana.com)  
[www.harinerariojana.com](http://www.harinerariojana.com)