



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