

*Farines***Harinas**

ECOLÒGQUES**ECOLÓGICAS** NATURALS**NATURALES**



ROCA
F·A·R·I·N·E·R·S

Bon Blat, Bona farina, Bon pa
Buen trigo, Buena harina, Buen pan

MOLTUREM:

Amb molins de pedra i cilindres, tal i com hem anat fent desde 1939, mimant cada cereal sense presses ni grans presions.

ANALITZEM :

Controlem i analitzem tots els paràmetres de les nostres matèries primes i les nostres farines fins al final del procés, provant els productes al nostre obrador.

ASSESSOREM :

Coneixem les nostres farines i oferim assessorament per aconseguir el millor producte de cada cereal i per cada obrador.

ENS AGRADA EL QUÈ FEM :

Cereal - farina - pa, un món en el que innovem cada dia per aconseguir un millor producte, amb més gust i més saludable.

MOLTURAMOS:

Con molinos de piedra y en cilindros, tal y como hemos venido haciendo desde 1939, mimando cada cereal sin prisa ni grandes presiones.

ANALIZAMOS:

Controlamos y analizamos todos los parámetros de nuestras materias primas y nuestras harinas hasta el final del proceso, ensayando los productos en nuestro obrador.

ASESORAMOS:

Conocemos nuestras harinas y ofrecemos asesoramiento para conseguir el mejor producto de cada cereal y en cada obrador.

NOS GUSTA LO QUE HACEMOS:

Cereal - harina - pan, un mundo en el que innovamos cada día para conseguir un mejor producto, con más sabor y más saludable.



Farina de blat.
Farina de blat força.
Farina de sègol.
Farina de kamut®.
Farina de blat sarraí.
Farina d'espelta.
Farina de tritordeum.
Farina de triticum durum.
(integrals i blanques)

*Harina de trigo.
Harina de trigo fuerza.
Harina de centeno.
Harina de kamut®.
Harina de trigo sarraceno.
Harina de espelta.
Harina de tritordeum.
Harina de triticum durum.
(integrales y blancas)*

Farines procedents d'una selecció de cereals cultivats segons la normativa ecològica sense adobs químics ni insecticides o pesticides.

Harinas procedentes de una selección de cereales cultivados según las normativas ecológicas sin abonos químicos, insecticidas o pesticidas.



FARINES ECOLÒGIQUES



**FARINA
DE
BLAT
HARINA
DE
TRIGO**

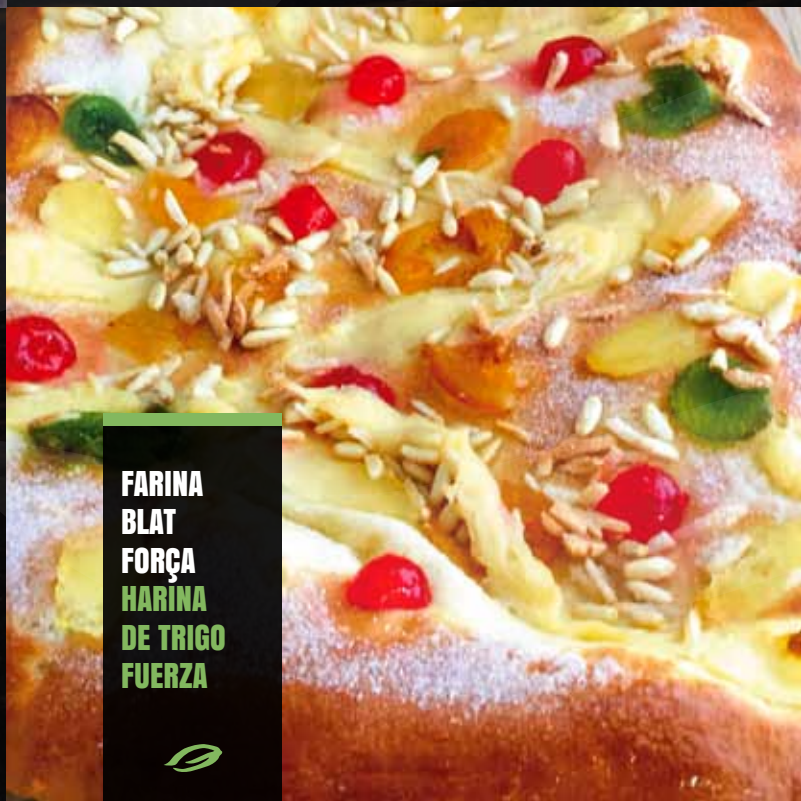


Farina de mitja força W- 190/200 - proteïna min 12%.

Harina de media fuerza W- 190/200 - proteïna min 12%.

Farina de força W- 300 - proteïna min 13%.

Harina de fuerza W- 300 - proteïna min 13%.



**FARINA
BLAT
FORÇA
HARINA
DE TRIGO
FUERZA**





**FARINA
DE
SÈGOL
HARINA
DE
CENTENO**



Pans de millor conservació degut a la seva gran absorció.

Molt aromàtics i amb més fibra dietètica.

Barrejat amb el blat o l'espelta ens aporta un altre sabor.

Panes con muy buena conservación debido a su gran absorción.

Muy aromáticos y con más fibra dietética.

Mezclado con el trigo o la espelta nos aporta otro sabor .

El blat khorasan marca Kamut, té un alt contingut en proteïnes i molts minerals, especialment seleni, zinc i magnesi.

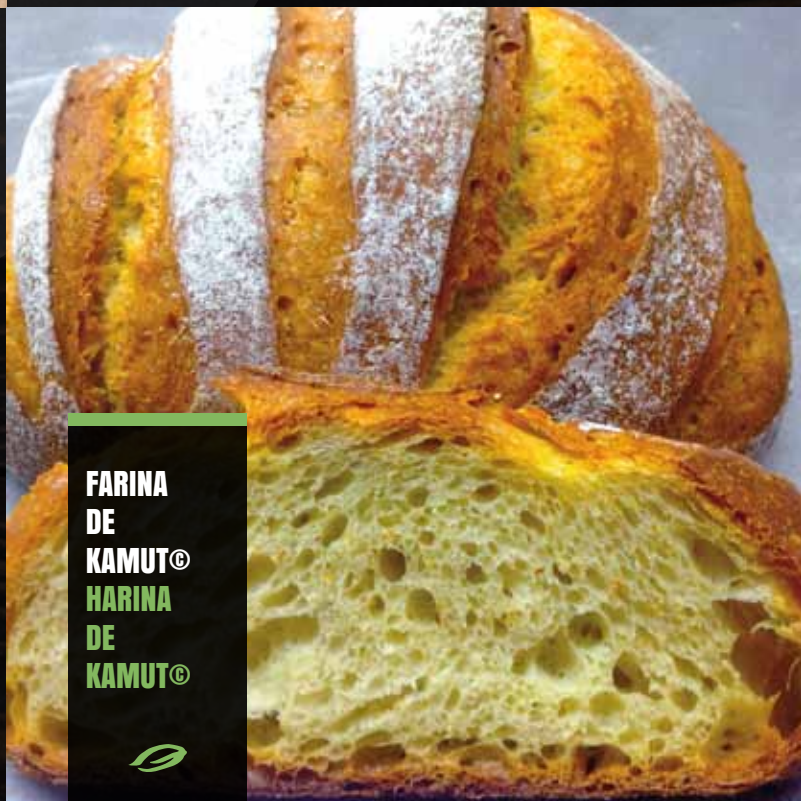
Degut a l'alt contingut en seleni té una alta capacitat antioxidant.

Un blat conreat des de l'antiguitat.

El trigo khorasan marca Kamut, posee un alto contenido en proteína y muchos minerales, especialmente selenio, zinc y magnesio.

Debido al alto contenido de selenio tiene una alta capacidad antioxidante.

Un trigo cultivado desde la antigüedad.



**FARINA
DE
KAMUT®
HARINA
DE
KAMUT®**





**FARINA
DE BLAT
SARRAÏ
HARINA
DE TRIGO
SARRACENO**



És un pseudo cereal de la família de les polygonacees, anomenat també blat morisc, turc o fajol.

No conté gluten i és ric en proteïnes, minerals i vitamines del grup B.

Barrejat amb farina de blat obtenim un pa baix en gluten, molt ric en nutrients i amb un nou gust.

Es un pseudo cereal de la familia de las polygonaceas, llamado también trigo morisco, turco o alforfón.

No contiene gluten y es muy rico en proteína, minerales y vitaminas del grupo B.

Mezclado con harina de trigo obtenemos un pan bajo en gluten, muy rico en nutrientes y con nuevos sabores.

Cereal cultivat des de fa segles.

El seu gra vestit el protegeix de possibles enfermetats i fongs, això fa que sigui un cereal ben adaptat per el seu cultiu ecològic.

L'espelta es més rica que el blat comú en carbohidrats fàcilment assimilables, en fibra soluble i en àcids grassos insaturats, destaca també la seva quantitat de fòsfor, ferro, coure i zinc. Proteïna min 12%.

Cereal cultivado desde hace siglos.

Su grano vestido le protege de posibles enfermedades y hongos, lo que hace que sea un cereal bien adaptado para el cultivo ecológico.

La espelta es más rica que el trigo común en carbohidratos fácilmente asimilables, en fibra soluble y en ácidos grasos insaturados, destaca también su cantidad de fósforo, hierro, cobre y zinc. Proteína min 12%.



**FARINA
D'ESPELTA
HARINA
DE
ESPELTA**





**FARINA
DE
TRITORDEUM
HARINA
DE
TRITORDEUM**



Una barreja d'ordi i de blat dur.

Aquest nou cereal està molt indicat per a les persones amb intolerància al blat (no celíacs).

La luteïna que conté el tritordeum dóna a aquesta farina i al producte final el seu particular color groc.

Una mezcla de cebada y trigo duro.

Este nuevo cereal está especialmente indicado para las personas con intolerancia al trigo (no celíacos).

La luteína que contiene el tritordeum aporta a la harina y al producto final su color amarillo.

Farina de blat dur.

Pans amb gust i color diferent.

Harina de trigo duro.

Panes con color y sabor diferente.



**FARINA
DE
TRITICUM
DURUM
HARINA
DE
TRITICUM
DURUM**





Farina d'espelta.
Farina de blat.
Farina de sègol.
Farina espelta petita.

*Harina de espelta.
Harina de trigo.
Harina de centeno.
Harina espelta pequeña.*

Les farines T-80 i T-150 són fabricades amb el procés de molturació amb pedres.

Un mètode tradicional que permet accentuar el gust natural del pa,
mantenint tots els elements nobles dels cereals.

El resultat és una farina més rica en vitamines (A, B, E, P), minerals i
oligo-elements, més contingut en fibra i el 100% del germen.

Las harinas T-80 y T-150 son fabricadas con el proceso de molturación con piedra.

*Un método tradicional que permite acentuar el gusto natural del pan,
manteniendo los elementos nobles del cereal.*

*El resultado es una harina más rica en vitaminas (A, B, E, P), minerales
y oligo-elementos, más contenido en fibra y el 100% del germen.*



FARINES ECO A LA PIEDRA

**T-80
T-150**



**FARINA
DE
ESPELTA
HARINA
DE
ESPELTA**



Cereal cultivat des de fa segles.
El seu gra vestit el protegeix de possibles enfermetats
i fongs, això fa que sigui un cereal ben adaptat pel
cultiu ecològic.

L'espelta és més rica que el blat comú en carbohidrats
fàcilment assimilables, en fibra soluble i en àcids
grassos insaturats, destaca també la seva quantitat
de fòsfor, ferro, coure i zinc.

Farina T-80
Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Farina T-150
Farina integral amb el 100% d'extracció.

Proteïna min 12%.

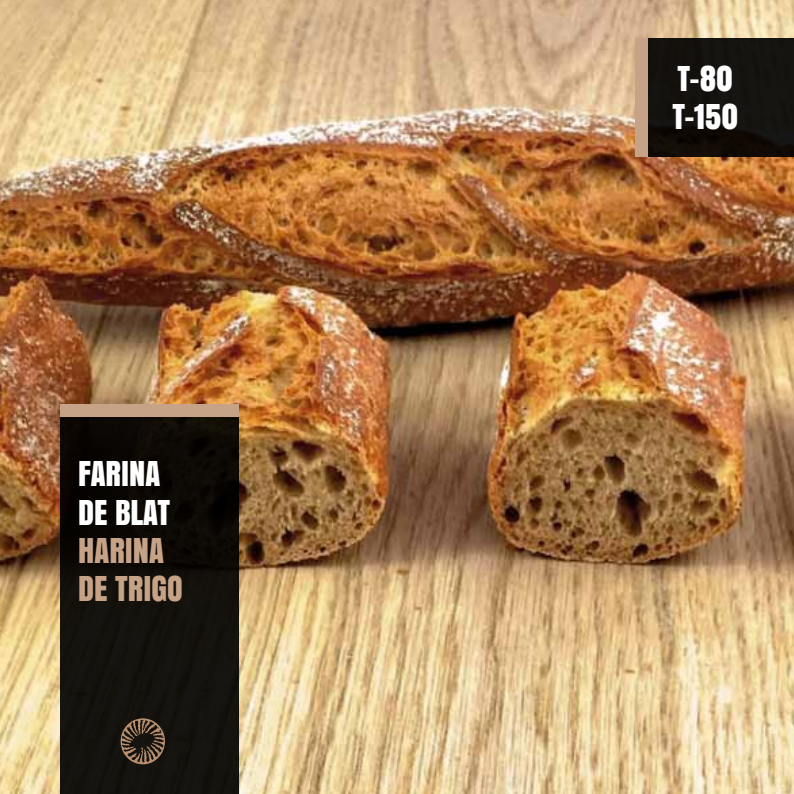
*Cereal cultivado desde hace siglos.
Su grano vestido le protege de posibles enfermedades
y hongos lo que hace que sea un cereal bien adaptado
para el cultivo ecológico.*

*La espelta es más rica que el trigo común en carbohidratos
fácilmente asimilables, en fibra soluble y en ácidos
grasos instaurados, destaca también su cantidad en
fósforo, hierro, cobre y zinc.*

*Harina T-80
Harina semiintegral 80% de extracción.*

*Harina T-150
Harina integral 100% de extracción.*

Proteína min 12%



**T-80
T-150**

**FARINA
DE BLAT
HARINA
DE TRIGO**

Pans de millor conservació degut a la seva gran absorció, molt aromàtic i amb més fibra dietètica.

Farina T-80

Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Farina T-150

Farina integral amb el 100% d'extracció.

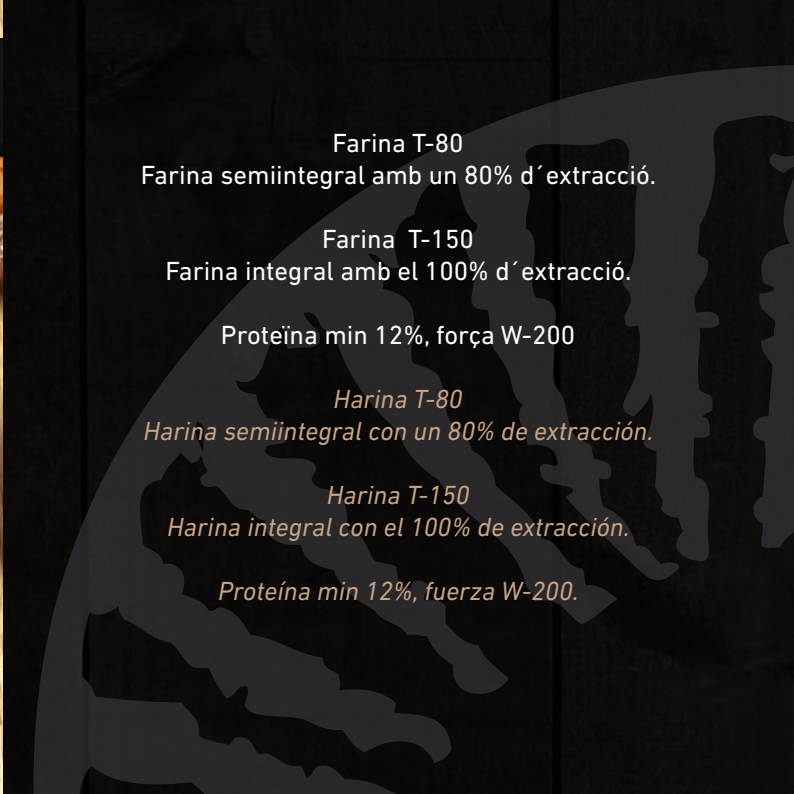
Panes de mejor conservación debido a su gran absorción, muy aromático y con más fibra dietética .

Farina T-80

Farina semiintegral con un 80% de extracción.

Farina T-150

Farina integral con el 100% de extracción.



Farina T-80

Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Farina T-150

Farina integral amb el 100% d'extracció.

Proteïna min 12%, força W-200

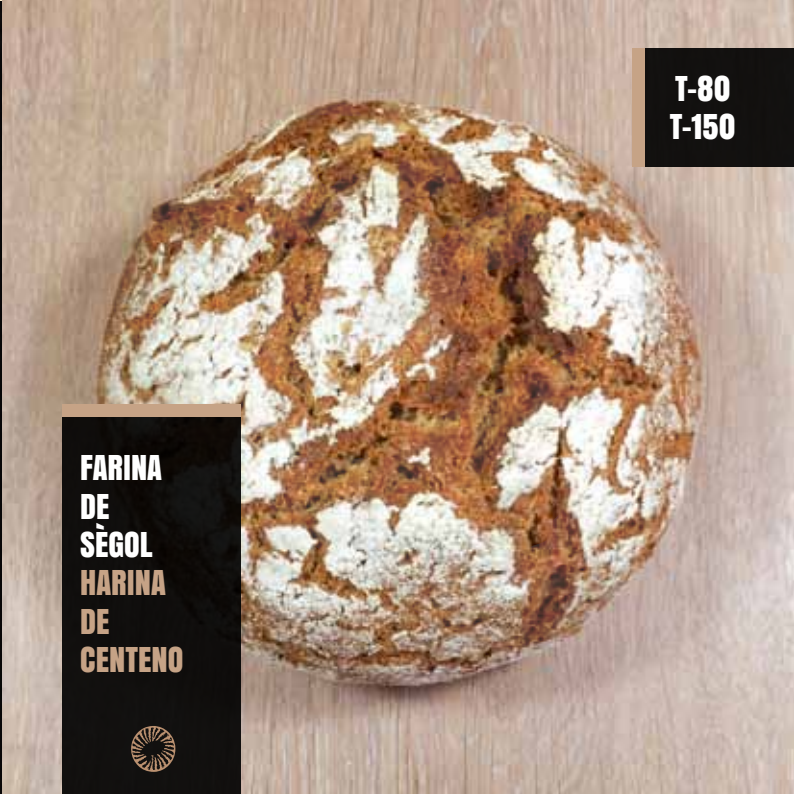
Farina T-80

Farina semiintegral con un 80% de extracción.

Farina T-150

Farina integral con el 100% de extracción.

Proteína min 12%, fuerza W-200.



**T-80
T-150**

**FARINA
DE
SÈGOL
HARINA
DE
CENTENO**



T-80

Anomenada també escaña, monococum, einkorn.

La varietat més antiga de blat,
de gran valor nutricional i sabor més dolç.

Farina T-80

Farina semiintegral amb un 80% d'extracció.

Llamada también escaña, monococum, einkorn.

*La variedad más antigua de trigo,
de gran valor nutricional y sabor más dulce.*

Harina T-80

Harina semiintegral con un 80% de extracción.



**FARINA
D'ESPELTA
PETITA
HARINA DE
ESPELTA
PEQUEÑA**





Mix 6 llavors.
Mix andí.
Eco òptim.

Mix 6 semillas.
Mix andino.
Eco óptim.

Altres ingredients per els vostres productes.

Otros ingredientes para vuestros productos.



ALTRES
ECO

Barreja de llavors de lli daurat, lli marró,
pipes de gira-sol, mill, sèsam i rosella.

*Mezcla de semillas de lino dorado, lino marrón,
pipas de girasol, mijo, sésamo y amapola.*



MIX
6
LLAVORS
MIX
6
SEMILLAS





MIX
ANDÌ
MIX
ANDINO



Barreja de chia, quinoa blanca i quinoa vermella.

Rica en àcids grassos omega 3 y 6 antioxidants,
fibra, proteïnes i minerals.

Mezcla de chia, quinoa blanca y quinoa roja.

*Rica en ácidos grasos omega 3 y 6 antioxidantes,
fibras, proteínas y minerales.*

Millorant panari ecològic elaborat a base de malta i
enzims propis dels cereals.

Més gust, volum i esponjositat en els nostres pans.

*Mejorante panario ecológico elaborado a base de maltas
y enzimas propias de los cereales.*

Más sabor, volumen y esponjosidad en nuestros panes.

ECO
OPTIM
ECO
OPTIM





Farina Especial xapata.
Farina Mix sègol.
Farina Pa de vidre.
Massa mare.
Farina Crema.
Farina Rústic Roca.

Harina Especial chapata
Harina Mix centeno .
Harina Pan de cristal .
Masa madre.
Harina Crema.
Harina Rústic Roca.

Per fer les nostres farines seleccionem els millors blats segons les seves qualitats i propietats.

Para hacer nuestras harinas seleccionamos los mejores trigos según sus calidades y propiedades .



FARINES ESPECIALS



**FARINA
ESPECIAL
XAPATA
HARINA
ESPECIAL
CHAPATA**



Per masses molt hidratades i
crostes cruixents.

*Para masas muy hidratadas y
cortezas crujientes.*

Pa de sègol (mix al 50%), molla fosca,
gust intens.

Ideal per pans enriquits amb llavors, cereals,
fruits secs, verdures...

*Pan de centeno (mix al 50%), miga oscura,
sabor intenso.*

*Ideal para panes enriquecidos con cereales,
semillas, frutos secos, verduras...*



**FARINA
MIX
SÈGOL
HARINA
MIX
CENTENO**





**FARINA
PA DE
VIDRE
HARINA
PAN DE
CRISTAL**



Massa hidratada al 100%.

Un pa que es menja sense gana.
Pa molt lleuger i cruixent.

Massa hidratada al 100%.

*El pan que se come sin hambre.
Pan ligero y crujiente.*

Massa mare deshidratada.

Combinació de masses mares procedents de
fermentacions de farines de blat dur
i del germen de blat.

Per elaborar un pa diferent.

Massa madre deshidratada.

*Combinación de masas madres procedentes de
fermentaciones de harina de trigo duro
y del germen del trigo.*

Para elaborar un pan diferente.



**MASA
MARE
MASA
MADRE**





**FARINA
CREMA
HARINA
CREMA**



Tipus tradició francesa.

Per una barra cruixent i molt gustosa.

Tipu tradición francesa.

Para una barra crujiente y con mucho sabor.

Una selecció de blats, amb malta torrada
i massa mare.

Una perfecta combinació per fer
pans rústics amb el sabor de sempre.

*Una selección de trigos, con malta tostada
y masa madre.*

*Una perfecta combinación para elaborar
panes rústicos con todo el sabor de siempre.*



**FARINA
RÚSTIC
ROCA
HARINA
RÚSTIC
ROCA**





Farina Extra.
Farina Integral.
Farina RRR.
Farina Nacra.
Farina Siscar.
Farina Especial xurreria.
Sèmola de blat dur.
Farina Xeixa de Menorca T80.

*Harina Extra.
Harina Integral.
Harina RRR.
Harina Nacra.
Harina Siscar.
Harina Especial churreria.
Sémola de trigo duro.
Harina Xeixa de Menorca T80.*

Per elaborar les nostres farines seleccionem els millors cereals,
segons les seves qualitats, plàstiques, fermentatives i nutricionals.

*Para elaborar nuestras harinas seleccionamos los mejores cereales
según sus calidades plásticas, fermentativas y nutricionales.*



FARINES NATURALS

FARINA:
EXTRA
INTEGRAL
RRR
NACRA
SISCAR
HARINA:
EXTRA
INTEGRAL
RRR
NACRA
SISCAR



Farina Extra

W-160 P/L-0,4 proteïna min 11% - panificable.

Farina Integral

Farina amb el seu propi segó del blat.

Farina RRR

W-190 P/L-0,4 proteïna min 11% - panificable

Farina Nacra

W-220 P/L-0,5 proteïna min 12% - mitja força.

Farina Siscar

W-350 P/L-0,8 proteïna min 13% - gran força.

Harina Extra

W-160 P/L-0,4 proteïna min 11% - panadera.

Harina Integral.

Harina con el salvado del propio trigo.

Harina RRR

W-190 P/L-0,4 proteïna min 11% - panadera.

Harina Nacra.

W-220 P/L-0,5 proteïna min 12% - media fuerza.

Harina Siscar.

W-350 P/L-0,8 proteïna min 13% - gran fuerza.



**FARINA
ESPECIAL
XURRERIA
HARINA
ESPECIAL
CHURRERIA**



Seleccionem els millors blats que
ens permeten elaborar un xurro
cruixent i gustós.

*Seleccionamos los mejores trigos que
nos permiten elaborar un churro
crujiente y sabroso*

Per espolvorejar/arrebossar.

Ens facilita el treball en especial en masses
hidratades, ens aporta un acabat diferent i una
textura cruixent als nostres pans.

Un pa diferent si la barregem en les nostres
formulacions p. ex.: "els molletes".

Para espolvorear/rebozar.

*Nos facilita el trabajo en especial las masas
hidratadas, dando un acabado diferente y una
textura más crujiente al pan.*

*Un pan diferente si la mezclamos en nuestras
formulaciones p. ej. : "los molletes "*



**SÈMOLA DE
BLAT
DUR
SÈMOLA DE
TRIGO
DURO**





T-80

Una blat antic molturat a la pedra
amb molt sabor i bones
qualitats nutricionals.

*Trigo antiguo molturado a la piedra
con mucho sabor y muy buenas
cualidades nutricionales.*

**FARINA
XEIXA DE
MENORCA
HARINA
XEIXA DE
MENORCA**





Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt (Lleida)
Telf. 973 390 035
info@harineraroca.com
www.harineraroca.com

Botiga online:
www.rocafariners.com

