

Harinas y Sémolas

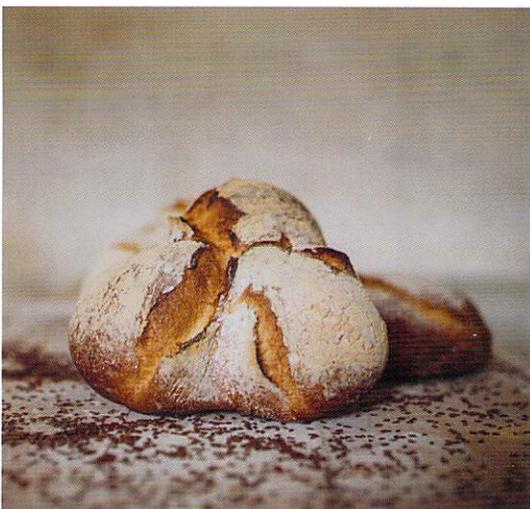
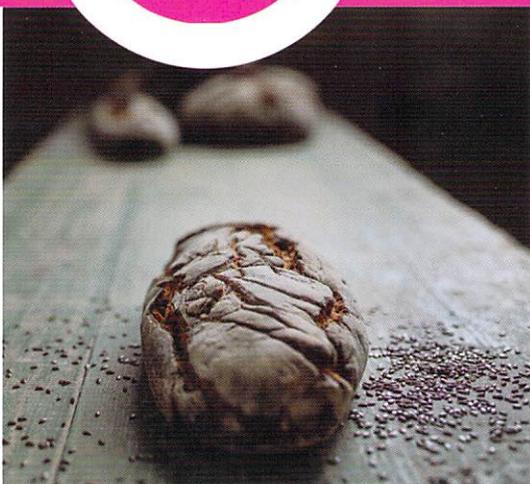
Tardienta



QUIÉNES SOMOS

Harinas y Sémolas

Tardienta



Tardienta se localiza en la provincia de Huesca, en el antiguo Reino de Aragón, y es la puerta a la comarca de los Monegros. Su ubicación privilegiada entre Huesca y Zaragoza la convirtió desde 1861 en un nudo ferroviario estratégico para el desarrollo del ferrocarril en España y en especial de línea Madrid - Barcelona. Este hecho, unido a la gran expansión que tuvo el cultivo de trigo en España y especialmente en Aragón durante el primer tercio del siglo XX fueron las claves de la construcción en los primeros años de la segunda década del siglo XX de la fábrica de harinas de Tardienta.

La fábrica de harinas de Tardienta fue fundada en 1922 por Mariano Gavín Pradel con el nombre de "Harinera Carmen", durante la fuerte expansión de la molinería en España, y especialmente en Aragón, durante las primeras décadas del siglo XX. La fábrica de harinas de Tardienta fue pionera en el desarrollo comercial de las harinas aragonesas en España, situándose entre los principales exportadores de harina a otras comunidades y provincias españolas (Madrid, Andalucía, Valencia, Barcelona, Tarragona, Galicia, Asturias, etc.) a principios de la década de los 30.

La guerra civil española (1936 – 1939) supuso un obstáculo insalvable para la fábrica de harinas de Tardienta que se vio obligada a interrumpir la producción durante más de una década debido a los daños sufridos durante la guerra y a las dificultades de la posguerra para reconstruir la fábrica.

En 1954 la unión de las principales familias harineras aragonesas (lideradas por los Bernad Solans y los Murillo) permitió constituir la sociedad actual, Harinera de Tardienta, S.A., para la adquisición y explotación de la fábrica de harinas de Tardienta (Harinera Carmen). Al final de la década de los 50 la ampliación de capacidad de la fábrica a la "inimaginable" cifra de 70 ton/día convirtió a Harinera de Tardienta en la harinera más importante de Aragón.

CRONOLOGÍA

1922 Mariano Gavín funda la fábrica de harinas de Tardienta "Harinera Carmen".

1930 La fábrica de harinas de Tardienta amplía su capacidad a unas asombrosas 45 ton/día.

1932 La fábrica de harinas de Tardienta lidera la expansión comercial del sector en Aragón en España.

1936-39 La Guerra Civil española devasta la fábrica. Mariano Gavín muere trágicamente. Se interrumpen las operaciones.

1954 Se constituye la sociedad Harinera de Tardienta S.A., que adquiere la fábrica de harinas de Tardienta (Harinera Carmen) y se amplía la capacidad a 70 ton/día. Harinera de Tardienta se convierte en la harinera más importante de Aragón.

1966 Inicio de la producción de sémola de trigo duro para la fabricación de pasta: nueva ampliación.

1972 Fallecimiento de Pedro Bernad, consejero y fundador de Harinera de Tardienta.

1974-99 Ampliaciones sucesivas elevan la capacidad de la fábrica a 550 ton/día.

2000 Caja Rural de Navarra adquiere la propiedad de la compañía.

2004 Ampliación de la capacidad de producción de harina en 150 ton

2006 Instalación nueva línea de mezcla de harinas.

2007 Construcción torre de almacenamiento y carga de salvados de trigo.

2007 Renovación y ampliación líneas de fabricación de sémolas.

2010 Creación del departamento de panadería, con la modernización de la panadería de fábrica.

2011 Instalación de nuevas líneas de envasado.

2013 Instalación nueva línea de paletización y almacén de sacos.

2016 Instalación de Molinos de Piedra.

NUESTROS PRODUCTOS

HARINAS SOLO TRIGO



Nuestra gama de harinas "Solo Trigo" está producida con la mejor selección de trigos nacionales e internacionales con el objetivo de poner a disposición de nuestros clientes una gama de harinas sin aditivos ni mejorantes, hechas exclusivamente de trigo y diseñadas especialmente para la panadería artesana con todo el sabor y el aroma de lo natural y que por su amplia gama, permiten abordar la fabricación de todo tipo de productos de panadería, bollería y pastelería. Formato 25 kg.

HARINA ALBA

Harina extensible, ideal para la elaboración de magdalenas, bizcochos y procesos de amasado y fermentación cortos. Por su extensibilidad es ideal para la fabricación de masas de poco volumen como empanadillas.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
90 - 100	0.25 - 0.35	24,00%	10,00%

HARINA GUARA

Harina diseñada para procesos manuales de panificación y elaboración de bases de bizcocho y repostería tradicional tipo tortas rústicas.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
100 - 120	0.30 - 0.40	24,00%	10,00%

HARINA VIZCAYA

En panadería se utiliza para elaborar masas de alta hidratación con procesos artesanales, fermentación controlada con diferentes tiempos de mantenimiento en frío.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
180 - 200	0.60 - 0.70	28,00%	11,20%

HARINA LIBRA

Harina muy equilibrada diseñada para todo tipo de pastelería y bollería. Diseñada para panes de alta hidratación y gran volumen, para vender al peso.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
240 - 260	0.70 - 0.80	29,00%	12,00%

HARINA REPOSTERIA

Harina para masas hojaldradas, brioche y pan de molde.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
300 - 320	0.75 - 0.85	30,00%	12,50%

HARINA FUERZA ESPECIAL

procesos de panificación artesanos y tradicionales, sin aditivos y con procesos muy largos de fermentación. Permite la elaboración de masas de bollería con una gran adición de grasas y azúcares.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
370 - 390	0.80 - 0.90	32,00%	13,00%

HARINA CHURRERA

La mejor selección de trigos de Aragón y la experiencia de nuestros maestros molineros nos permiten fabricar nuestra mejor harina churrera. Baja absorción de aceite, fácil manejo y un producto crujiente y sabroso son los resultados de nuestra harina churrera.

HARINA INTEGRAL

Harina de media fuerza de grano completo que preserva todos los nutrientes del trigo y permite aportar al pan los beneficios de los alimentos con mayor contenido en fibra.



HARINAS CONVENCIONALES

Nuestra gama de harinas convencionales permite abordar la fabricación de la más amplia gama de productos de panadería, bollería y pastelería con los máximos estándares de calidad y seguridad de producto con harinas de alto rendimiento. Formato 25 kg.

HARINA ARIES

Panificación directa.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
130 – 150	0.45 – 0.55	24,50%	9.50%

HARINA ESPECIAL 92

Media fermentación y fermentación controlada.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
150 – 170	0.50 – 0.60	26,00%	10,00%

HARINA ARTESANA

Harina aditivada para reducir tiempos de amasado, mejorar la manipulación de las masas mejorando la greña y el volumen del pan.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
120 – 140	0.40 – 0.50	24,00%	9.50%

HARINA FAMOSA

En panadería masas de hidratación media y diferentes tiempos de mantenimiento en frío. En bollería masas hojaldradas con escasa adicción de grasas y azúcares.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
170 – 190	0.55 – 0.65	27,00%	10,50%

HARINA VIENA

En panadería masas de hidratación media alta con procesos. En bollería masas de bollería hojaldradas con mediana adicción de grasas y azúcares.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
190 – 210	0.60 – 0.70	28,00%	11,00%

HARINA PARISIEN

Harina aditivada para panaderos noveles que no quieren usar mejorantes panarios convencionales en procesos de fermentación controlada o doble cocción.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
200 – 220	0.60 – 0.70	28,00%	11,00%

HARINA MARFIL

Harina que nos permita altas hidrataciones, mínimos de 65%, procesos de fermentación en bloque y control de frío.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
210 – 230	0.65 – 0.75	28,00%	11,50%

HARINA AUGUSTA

Masas con muy elevado grado de hidratación. Ideal para procesos industriales de fabricación de bollería ultracongelada.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
340 – 360	0.80 – 0.90	31,00%	12,50%

HARINA GRAN FUERZA

Procesos de panificación artesanos y tradicionales, sin aditivos, con alta hidratación (>80%) y procesos muy largos de fermentación en bloque. Masas de bollería con una gran adición de grasas y azúcares.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
390 – 410	0.90 – 1.00	33,00%	13,00%

HARINA SELECTA

Procesos de panificación artesanos y tradicionales, sin aditivos, llegando a superar el 100% de hidratación. Ideal para panes de gran tamaño y venta al peso. Elaboración de masas de bollería con una gran adición de grasas y azúcares.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
> 420	0.90 – 1.00	34,00%	13,50%

HARINA TAURO

Harina "todo terreno"... diseñada para todo tipo de procesos en los que intervienen grandes cantidades de grasas y azúcares. Ideal para Roscón de Reyes.

W	P/L	Gluten (min)	Proteína (min)
> 420	0.90 – 1.00	34,00%	14,00%



HARINAS ARTESANAS de MOLINO de PIEDRA

Harinas Artesanas de Molino de Piedra.

El proceso de molienda en molino de piedra, permite que nuestras harinas conserven todo el sabor y el aroma de los cereales que durante milenios han constituido la base de nuestra dieta. Son 100% naturales, sin aditivos: sólo grano molido.

Todas ellas en molturación T80 e Integral de grano completo



HARINA DE TRIGO CANDEAL Y CANDEAL INTEGRAL

Harinas completamente naturales, sin aditivos, con todo el aroma y el sabor de antaño. Los elevados niveles de proteína y gluten y la extensibilidad de los mejores trigos de Aragón hacen de nuestras harinas la mejor opción para elaborar panes artesanos. Formato 25 kg.

HARINA DE CENTENO Y CENTENO INTEGRAL

El pan de harina de centeno tiene un sabor más amargo y un color más oscuro que el pan de harina de trigo pero se mantiene fresco durante más tiempo. El centeno contiene minerales (magnesio, fósforo y zinc) y vitaminas del grupo B y E y aminoácidos esenciales como lisina. Tiene un menor contenido en gluten que el trigo pero más fibra. Formato 20 kg.

HARINA DE ESPELTA Y ESPELTA INTEGRAL

La Espelta es un cereal milenario originario de Irán. Durante la Edad Media en Europa fue el trigo más extendido por su resistencia a las enfermedades y las plagas. El trigo de Espelta contiene vitaminas del grupo B y vitamina E, los 8 aminoácidos esenciales, ácido oleico y ácido linoleico. La harina de espelta tiene un sabor más dulce que la harina de trigo y un ligero sabor a nuez. Formato 25 kg.

HARINA DE TRIGO DURO

Nuestra harina de trigo duro obtenida de las mejores mezclas de trigo duro de Aragón permite obtener panes compactos, con un profundo olor a campo, un sabor intenso y un color oro característico. Formato 25 kg.

HARINA DE CEBADA Y HARINA INTEGRAL DE CEBADA

La cebada es un cereal de alta actividad enzimática por lo que su uso está recomendado en bajas proporciones para aportar a los panes olor y sabor característicos sin perjuicio de la calidad de los mismos. También es apta para utilizar en pequeñas proporciones en la fabricación de galletas para realzar el sabor y el color. Formato 20 kg.

HARINA MORENA

La Harina Morena de Tardienta, molturada a la piedra para conservar todo el aroma y el color del trigo, permite elaborar panes artesanos, rústicos, pan cateto, etc. de la máxima calidad, con una miga compacta y con un característico aroma y color dorado intenso. Formato 25 kg.



HARINAS FRANCESAS

LE MOULIN DE NAVARRE



Las harinas de Le Moulin de Navarre han sido desarrolladas por prestigiosos panaderos artesanos franceses utilizando exclusivamente los mejores trigos de origen francés. Le Moulin de Navarre tiene tres familias de productos, "Basiques", "Baguettes de Navarre" y "Les Pains de Navarre", que permiten elaborar una amplia gama de deliciosos panes, bollería y pasteles con todo el sabor de Francia, exactamente como los haría un artesano francés. Formato 25 kg.

FARINE DE BLÉ LA NAVARRAISE

Harina tipo T55 muy apropiada para fabricar pan del día. Es perfecta para procesos mecanizados. Permite obtener panes muy desarrollados con miga color crema.

FARINE DE BLÉ TYPE GRUAU

Harina tipo T45, baja en cenizas, fabricada con trigos de fuerza. Su alto contenido proteico complacerá a los pasteleros más exigentes.

TRADITION FRANÇAISE

Harina tipo T65 sin aditivos fabricada de acuerdo con el decreto 13/09/1993 de la República Francesa.

IRATY MIE CREME

La harina IRATY Mie Creme produce un pan de miga amarilla y alveolo grande que encanta a los gourmets más exigentes.

RONCEVAUX SAVEUR FROMENT

Con la harina RONCEVAUX se obtienen baguettes con un sabor redondo y dulce en la boca, muy realzado gracias a la levadura de trigo que incorpora.

LA RHUNE SAVEUR CAMPAGNE

La harina RHUNE aporta un sabor marcado, con mucho carácter gracias a la levadura de centeno que incorpora.

LE PAIN DES CÔTEAUX

Con esta harina conseguimos panes muy alveolados con un sabor sutil y ácido gracias a una combinación exacta de levaduras de centeno y trigo. Todo un clásico!!

LE PAIN DES VALLÉES

Panes con corteza densa y miga alveolada es lo que obtendremos con esta harina rica en levadura de centeno, que nos transportará a los valles del pirineo.

LE PAIN AUX GRAINS

El gran contenido de distintas semillas y cereales de este mix supone un aporte extraordinario de proteínas y fibra para los más exigentes. Incluye trigo, cebada, soja, pipas de girasol, semillas de lino moreno y amarillo, pipas de calabaza y semillas de adormidera.

ESPECIALIDADES

HARINA RÚSTICA

La Harina Rústica de Harinera de Tardienta permite elaborar panes rústicos con todo color y el sabor de antaño. Es una harina de fácil manejo. Formato 25 kg.

HARINA PIZZA "00"

Nuestra harina baja en cenizas es óptima para cocinar pizzas. Su pureza y extensibilidad garantizan un trabajo fácil de la masa y un resultado inmejorable después del horneado. Se consigue una base de pizza fina y crujiente que se mantiene fresca y en perfecto estado para su consumo durante más tiempo. También es óptima para la elaboración de pasta fresca. Formato 25 kg.

HARINA CHURRERA

La mejor selección de trigos de Aragón y la experiencia de nuestros maestros molineros nos permiten fabricar nuestra mejor harina churrera. Baja absorción de aceite, fácil manejo y un producto crujiente y sabroso son los resultados de nuestra harina churrera. Formato 25 kg.

HARINA DE FREÍR

Permite obtener frituras finas, con la pegajosidad al producto ideal que evita que la cobertura se despegue del producto con facilidad y con todo el sabor de un producto obtenido de los mejores trigos del país. Formato 10 kg.

HARINA CHAPATI

Nuestra harina Chapati incorpora el % exacto de salvado que facilita la elaboración de panes sin fermentación. Formato 25 kg.

SÉMOLAS

SÉMOLA DE TRIGO DURO

Nuestras sémolas de trigo duro de diferentes granulometrías (extrafina, fina, media y gruesa) están diseñadas especialmente para la fabricación de pasta seca y fresca, cous-cous, y platos tradicionales. Están disponibles en presentaciones de 1 kg. hasta Big Bag (otros formatos consultar).

SÉMOLA DE TRIGO

Nuestra sémola de trigo, extrafina, es especialmente apropiada para acompañar ensaladas y platos tradicionales. Se presenta el envase desde 1 kg hasta 25kg (otros formatos consultar).

SÉMOLA DE CEBADA

Nuestra sémola de cebada, fina, media o gruesa está especialmente diseñada para la elaboración de platos tradicionales. Se presenta el envase desde 1 kg hasta 25kg (otros formatos consultar).

HARINAS de CEREALES

LE PAIN AUX GRAINS

Mix-multicereales con gran contenido de distintas semillas y cereales supone un aporte extraordinario de proteínas y fibra para los más exigentes. Incluye trigo, cebada, soja, pipas de girasol, semillas de lino moreno y amarillo, pipas de calabaza y semillas de amapola. Formato 25 kg.

HARINA DE MAÍZ

Nuestra harina de maíz se caracteriza por su pureza, color y finura, lo que permite elaborar panes, galletas y bollería con todo el sabor y color amarillo cremosos del mejor maíz. Formato 25 kg.

HARINA DE CENTENO

En la harina de centeno molturada en rodillos se aporta menor aporte del salvado, lo que da como resultado una harina más clara pero con todo el sabor las características del cereal, amasada junto a las harinas de trigo tradicionales aporta sabor y olor son oscuras excesivamente las masas. Formato 25 kg.

HARINA DE ARROZ

Ideal para tempuras así como espesante de salsas. Formato 25 kg.

HARINAS ECOLÓGICAS

Todas nuestras harinas ecológicas son molidas a la piedra para preservar todo el sabor, el olor y las texturas de las harinas de antaño. El proceso de molienda artesanal en molino de piedra permite que nuestras harinas conserven todo el sabor y el aroma de los cereales que durante milenios han constituido la base de nuestra dieta.



HARINA DE TRIGO ECO

Apta para la fabricación de panes artesanos, galletas, bizcochos, etc.

HARINA INTEGRAL DE TRIGO ECO

Conserva todas las propiedades del trigo y permite fabricar productos más saludables con altos contenidos en fibra.

HARINA DE TRIGO GRAN FUERZA ECO

Productos ecológicos con fermentaciones largas y altos contenidos en azúcares y grasas de alta calidad es posible gracias a nuestra harina ecológica de gran fuerza y alta proteína.

HARINA DE CENTENO ECO

Permite obtener panes de sabor más amargo y un color más oscuro característicos del cereal

HARINA INTEGRAL DE CENTENO ECO

Proporciona un sabor más intenso y un color más oscuro característicos del cereal y de las harinas de grano completo.

HARINA DE ESPELTA ECO

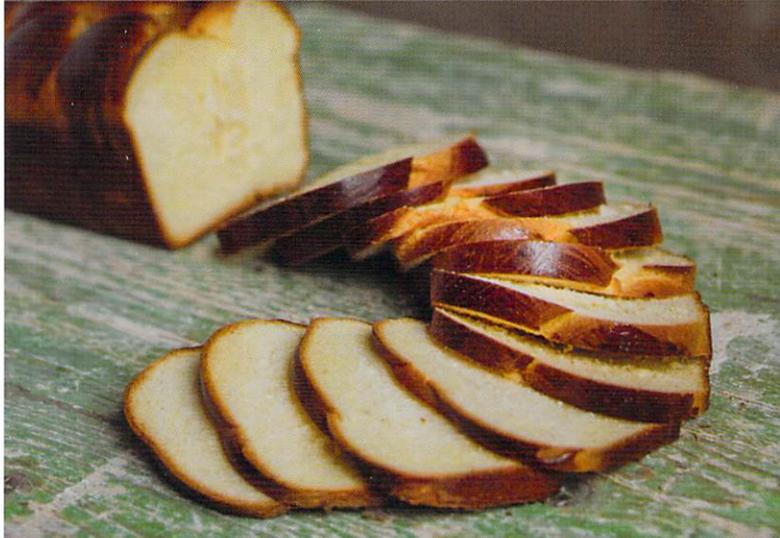
Rico en vitaminas del grupo B y vitamina E., contiene los 8 aminoácidos esenciales y altos porcentajes de ácido oleico y ácido linoleico. Además, su bajo contenido en gluten lo hace más digestivo.

HARINA INTEGRAL DE ESPELTA ECO

Incorpora todas las partes de cada grano de espelta en sus proporciones originales gracias al proceso de molienda en piedra y además incorpora a la harina un % mayor de fibra,

HARINA TRIGO DURO ECO

Panes de sabor intenso, color dorado y compactos,



¡¡ Entra en nuestra WEB !!

www.harineradetardienta.es

y disfruta de nuestras RECETAS, EVENTOS y NOTICIAS

Harinera de Tardienta S.A.

Avda. Mariano Gavín, 16

22240 Tardienta (Huesca)

Tel: 974 253 535

Fax: 974 253 400

info@haritasa.es

