La Panadería

1878	CAMPESINA
PANI	NÓRDICA CON FIBRA
LA 10	LA NORDICA DEL 74
DORADA	CAMPESINA INTEGRAL 100%
LA 80	MEZCLA
NORDICA 70	

Harinas para panadería

HARINA	DESCRIPCIÓN	SACOS
1878	Harina de hoy para panes como los de ayer. Una mezcla de harinas a partir de trigos seleccionados, con un toque de harina de centeno. Harina con la suficiente fuerza para trabajos directos y/o trabajos en cámaras de fermentación controlada, lo que permite operar sin el uso de aditivos o mejorantes.	25 kg
PANI	Harina de panificación con excelentes rendimientos y muy elástica. Ideal para diferentes variedades de panes y cámaras de fermentación.	25 kg
LA 10	Harina de panificación con excelentes rendimientos y agradable comportamiento. Ideal para diferentes variedades de panes.	25 kg
DORADA	Producto especialmente recomendado para la elaboración de diversas variedades de pan. Si se utiliza mezclada con otras harinas favorece la elasticidad.	25 kg
LA 80	Harina de media fuerza semi-integral con muy buena elasticidad y extensibilidad. Ideal para procesos que requieren una fermentación moderada. Se trata de una harina morena.	25 kg
NORDICA 70	Harina de centeno de extracción. Panes sabrosos y digestivos que se conservan mejor y no se resecan.	25 kg
CAMPESINA	Harina integral de trigo. Harina de fuerza compensada para procesos de panificación. Útil para elaborar diferentes tipos de panes integrales.	25 kg
NORDICA INTEGRAL	Harina de centeno completa. Panes digestivos que se conservan mejor y no se resecan.	25 kg
LA NORDICA DEL 74	Harina de Centeno más oscura que la Nórdica del 70. Nos aporta más color al pan, conseguimos un muelle más húmedo y a la vez nos da más vida al producto haciendo que envejezca más tarde.	25 kg
CAMPESINA INTEGRAL 100%	Harina integral adaptada a la nueva normativa del pan (Real Decreto 308/2019). Con esta harina se pueden realizar panes 100% integrales con mucho sabor y aroma, además ricos en fibras, minerales y vitaminas. El pan integral es un producto en aumento, ya que ayuda a prevenir el estreñimiento y reduce el colesterol mano, entre otros.	25 kg
MEZCLA	Harina panificable ideal para proceso de larga fermentación. Perfecta para elaborar barras rusticas o panes de payés.	25 kg

YLLA 1878, S.L
Ctra. de Manlleu, Km. 1,4 · Apt. 133 · 08500 VIC (BCN)
T 938 862 744
ylla@ylla1878.com · www.ylla1878.com

Todas las harinas de YLLA 1878 son 100% regulares y son elaboradas en partidas pequeñas y bajo rigurosos controles de calidad.