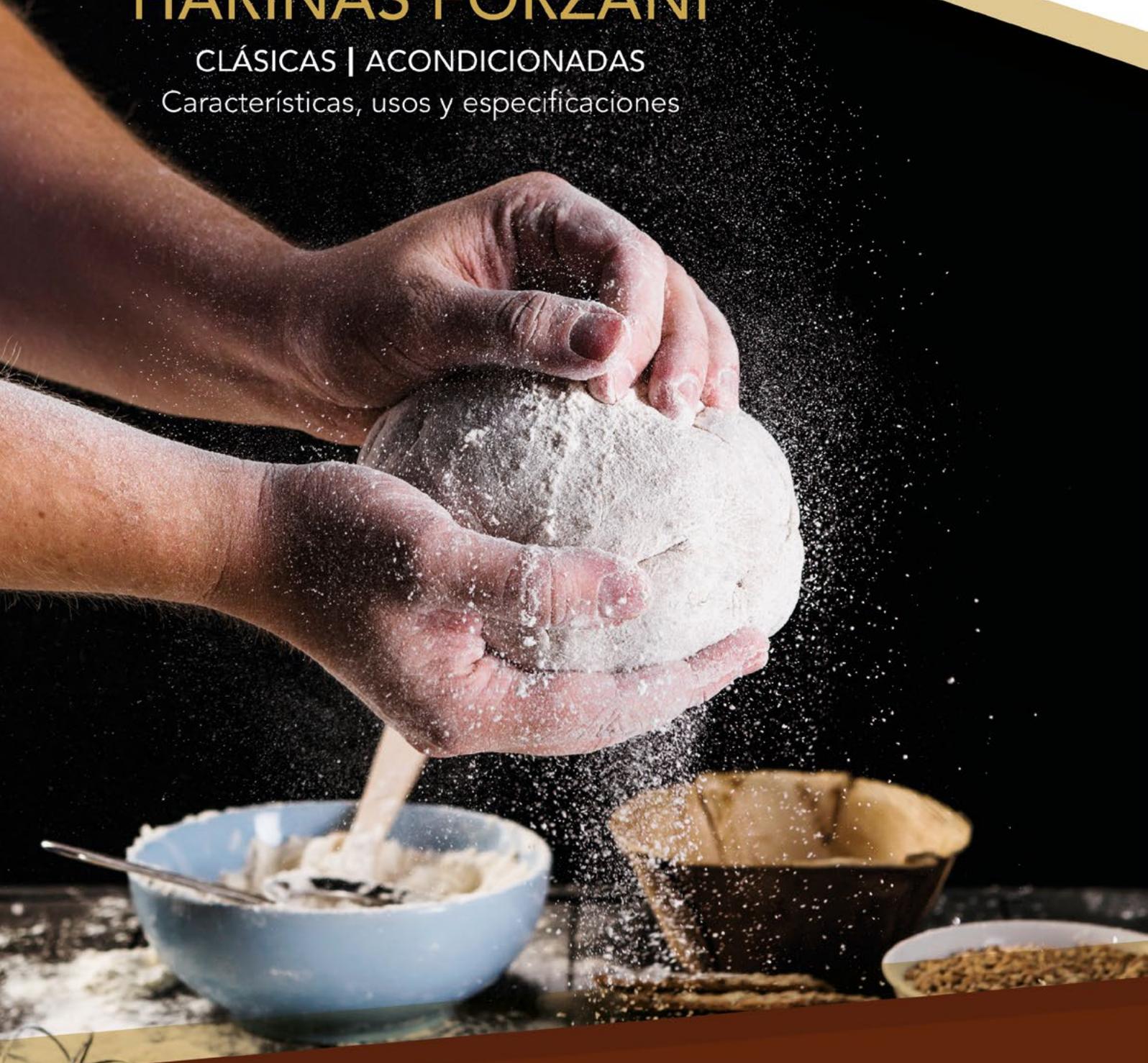




**MOLINO
FORZANI**
INNOVACIÓN EN HARINAS

HARINAS FORZANI

CLÁSICAS | ACONDICIONADAS
Características, usos y especificaciones



www.molinoforzani.com



[@molinoforzani](https://www.instagram.com/molinoforzani)



contacto@molinoforzani.com

HARINAS FORZANI



HARINAS CLÁSICAS

Harina 000



Harina 0000



Tapera



Semolín



Salvado



Pan integral



HARINAS ACONDICIONADAS

Pan de miga



Pizza napoletana



Pan francés



Pan de Viena



Pan dulce



Pizzas



HARINA 000



Características

Esta harina de fuerza está especialmente diseñada para la producción en series largas de productos industriales y artesanales.

Con ella se pueden producir panes de larga fermentación, masas delicadas y productos de alta hidratación como pan francés, bizcochos y otras bollerías.

Trabajamos especialmente en su formulación con el fin de obtener una harina con una elevada capacidad de absorción de agua y así aumentar el rendimiento y obtener más productos con menos harina.

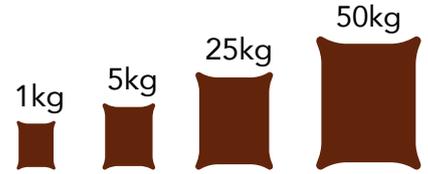
Gracias a la calidad de su gluten, se pueden alcanzar panes de gran volumen, corteza crocante y de buen color. Esta propiedad también potencia las cualidades deseadas de la miga como la suavidad, la frescura y el buen alveolado.



La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H ₂ O (52% - 60%)	W (280 - 310)	P/L (1.2 - 1.4)	% GH (>26%)

HARINA 0000



Características

La 0000 es un tipo de harina de trigo muy fina y refinada con la que se obtienen masas ligeras y frescas, con miga más blanca.

Su formulación tiene la fuerza justa para lograr gran versatilidad en la elaboración de panes y pastas, y el equilibrio necesario para las masas delicadas.

Además, al contener un porcentaje menor de proteínas en comparación con harinas más gruesas, es la más adecuada para productos horneados que requieren una textura más suave.

Por su formulación, es ideal para elaborar productos de bollería, panificados, bizcochos, pastas frescas y secas. También se puede utilizar en la elaboración de masas levadas, como panes y bollos, para obtener una miga más fina y suave.



La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (52% - 60%)	W (240 - 260)	P/L (1.0 - 1.4)	% GH (24% - 30%)

HARINA TAPER

25kg



Características

Esta harina refinada, de extrema blancura, está cuidadosamente formulada para la elaboración de productos de apariencia fina y delicada como tapas de empanadas, pascualinas y pastelitos, sin necesidad de agregar mejoradores de harina.

Su gran capacidad de absorción de agua garantiza un mayor rendimiento por kilo de producto, al mismo tiempo que mantiene sus propiedades reológicas.

Estas características permiten obtener masas más relajadas y extensibles, que soportan el maquinado sin romperse ni desgarrarse.

VOLVER

La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (50% - 60%)	W (220 - 240)	P/L (0.7 - 1.0)	% GH (24% - 30%)

SEMOLÍN

25kg



Características

El semolín es un producto versátil, ampliamente utilizado en diversas aplicaciones culinarias. Por su alto contenido de proteínas, minerales y vitaminas, el semolín es una opción ideal para enriquecer dietas y potenciar su valor nutricional.

Su granulometría fina lo hace perfecto para la producción de pastas frescas y secas, así como para su uso en cocinas regionales y de especialidad.

Este producto tiene una apariencia agradable y un color uniforme. Aporta elasticidad y firmeza a las masas, lo que lo convierte en un ingrediente esencial en la elaboración de fideos, ñoquis, ravioles y una amplia variedad de pastas frescas y secas.

Además, se utiliza comúnmente en preparaciones tradicionales como el cuscús, el porridge y en rebozados especiales, así como en la elaboración de postres como la sfogliatella.

VOLVER

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (52% - 60%)	W (240 - 260)	P/L (1.0 - 1.4)	% GH (24% - 30%)

SALVADO DE TRIGO

20kg



Características

El salvado de trigo es el resultado de la trituration de la cáscara de granos de trigo seleccionados, sometida a un proceso de limpieza y refinamiento.

El producto obtenido presenta una granulometría fina que lo hace apto para ser empleado en una amplia gama de productos de panadería.

Es ideal para enriquecer preparaciones con fibra vegetal, como panes, pizzas, panes de miga, tortas, así como para añadir a empanizados, yogures, batidos y sopas. El salvado también otorga una textura uniforme y agradable a los productos.

Su versatilidad lo convierte en un complemento valioso para una dieta equilibrada y saludable ya que ofrece beneficios nutricionales sin comprometer el sabor ni la textura de los alimentos.

VOLVER

PAN INTEGRAL

1kg  5kg 

Características

La harina integral se obtiene mediante la completa trituración del grano de trigo, seleccionado cuidadosamente para garantizar su calidad.

Esta harina permite la elaboración de una amplia variedad de productos, ya que puede sustituir total o parcialmente a las harinas de uso común.

Nuestra harina integral no contiene aditivos ni mejoradores de calidad, por lo que podemos asegurar así un producto natural y de alta calidad para todos los panificados.

VOLVER



La misma calidad, siempre.



La misma calidad, siempre.

MOLIENDA	FIBRA ALIMENTARIA	PROTEÍNAS	GLUTEN
100% grano entero	Mayor a 6%	P > 12%	% GH (24% - 30%)

PAN DE MIGA

25kg



Características

Esta variedad de harina está especialmente diseñada para la producción de pan de miga, sin necesidad de agregar aditivos externos.

Gracias a su capacidad de hidratación, se obtiene mayor rendimiento y esponjosidad.

Además, su formulación garantiza una miga pareja, de extrema blancura y gran flexibilidad.

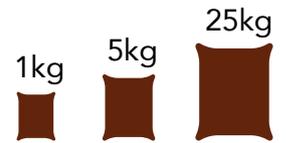
Con esta harina se obtienen migas de textura suave y fresca durante el proceso de amasado y horneado, con una firmeza que se mantiene incluso durante el corte y el almacenamiento.

VOLVER

La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (52% - 60%)	W (Min 330)	P/L (1.0 - 1.2)	% GH (24% - 30%)

PIZZA NAPOLETANA



Características

Harina acondicionada especialmente desarrollada para preparar pizza napolitana y pan de campo.

Esta harina es una versión refinada de la harina 000 con alto valor proteico, especialmente formulada para reforzar la red de gluten, lo que le brinda mayor fuerza y extensibilidad a la masa.

Con esta harina se obtiene una masa liviana y flexible, con la fuerza suficiente para soportar la carga de ingredientes, conservando la frescura. Es fácil de estirar y moldear, ideal para elaborar la tradicional pizza napolitana con bordes elevados y crujientes, con una base delicada y ligera.

No requiere agregado de materia grasa ni de ningún tipo de mix de aditivos para conseguir una masa fresca y tierna.



La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H ₂ O (56% - 80%)	W (320 - 350)	P/L (0.7 - 1.0)	% GH (>30%)

PAN FRANCÉS

25kg 



Características

Esta harina 000 es ideal para producir panes de larga fermentación sin la necesidad de mejoradores agregados.

Por su formulación y contenido emulsionante permite simplificar el proceso de elaboración y obtener masas más tolerantes a la maquinabilidad.

Además, por su alto porcentaje de proteína se logra mejor control sobre la formación del gluten.

Se utiliza para la producción de pan francés ya que permite obtener masas de buen volumen, con una buena apertura de la greña, una miga suave y una corteza crujiente característica.

También se puede utilizar para elaborar bizcochería y bollería.

VOLVER 

La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (52% - 60%)	W (280 - 320)	P/L (1.0 - 1.4)	% GH (26% - 30%)

PAN DE VIENA

25kg



Características

Esta harina está desarrollada específicamente para la elaboración de pan de viena, sin la necesidad de incorporar mejoradores de harina.

Es una harina 000 que tiene en cuenta las exigencias al momento de obtener una miga esponjosa y corteza definida.

Su formulación tiene un bajo contenido de proteínas lo que permite lograr masas de textura suave, tierna, con una miga fresca por un largo tiempo.

También cuenta con la fuerza necesaria para permitir el maquinado intenso y una buena retención de gas durante el proceso de fermentación.

Puede ser utilizada para la elaboración de pan de panchos, hamburguesas, pebetes, lomos y pan lactal.

VOLVER

La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (52% - 60%)	W (300 - 340)	P/L (0.9 - 1.2)	% GH (24% - 30%)

PAN DULCE

25kg




Características

Esta harina está desarrollada específicamente para la elaboración de pan dulce, sin la necesidad de incorporar mejoradores de harina.

Su formulación tiene en cuenta la exigencia que implica el importante agregado de fruta seca e ingredientes densos.

Además, tiene un bajo contenido de proteínas, para obtener masas de textura suave y tierna, con la fuerza necesaria para asegurar migas esponjosas y con buena retención de gas durante el proceso de fermentación.

También es utilizada para la elaboración de panettones, miñones, genovés y roscas.

VOLVER

La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H ₂ O (50% - 60%)	W (320 - 350)	P/L (0.9 - 1.2)	% GH (24% - 30%)

PIZZAS

25kg



Características

La harina para pizzas es ideal para obtener piezas livianas, flexibles y esponjosas sin necesidad de aditivos.

Su formulación tiene un buen contenido de proteínas, esencial para la formación del gluten, que aporta estructura y extensibilidad.

Esto ayuda a que la masa sea lo suficientemente elástica para estirarse fácilmente y lo suficientemente fuerte para soportar los ingredientes y el proceso de horneado.

También se utiliza en la elaboración de pre pizzas y calzones.



La misma calidad, siempre.

HIDRATACIÓN	FUERZA	EQUILIBRIO	PROTEÍNAS
H2O (50% - 60%)	W (220 - 250)	P/L (0.8 - 1.0)	% GH (24% - 30%)

Consejos de almacenamiento

1 Rotación

La rotación de productos es clave en el almacenamiento. El primer producto en entrar debe ser el primero en salir. Sugerimos implementar un registro con fecha, remito, lote y vencimiento.



2 Condiciones ambientales

Mantener los depósitos frescos, secos y ventilados. Los productos deben estar protegidos del sol, en pallets separados del suelo y las paredes para permitir la limpieza. Evitar el moho. No apilar bolsas de producto en el suelo.



3 Control de plagas

Proteger puertas y ventanas para evitar la entrada de insectos, roedores y aves al depósito. Recomendamos contar con un servicio de control de plagas realizado por personal capacitado y matriculado.



VOLVER

4 Limpieza

Los depósitos deben estar limpios, sin restos de comida, con superficies limpias y sin manchas. Recomendamos contar con procedimientos de limpieza escritos, detallados y con las tablas de registros acordes.



5 Cuidados en el transporte

El piso del cajón de carga debe estar limpio, sin restos de suciedad, bolsas rotas, elementos de hierro o manchas de aceites o grasas. Al momento de descargar, debe procurarse evitar dañar las bolsas y/o pallets de producto.





INNOVAMOS EN CADA ETAPA PRODUCTIVA PARA REVOLUCIONAR LA MOLINERÍA ARGENTINA

Somos un **molino especializado** en la fabricación de harinas base, acondicionadas y materias primas para la nutrición animal. Desde 2019, innovamos en cada etapa del proceso para asegurar la **calidad constante** de nuestros productos a lo largo de todo el año.

Contamos con el respaldo de **40 años de trayectoria** del Grupo Roberto Forzani en la producción de trigo. Nuestro compromiso es la satisfacción de nuestros clientes, la evolución y la mejora continua que definen nuestra marca.

 contacto@molinoforzani.com

 [@molinoforzani](https://www.instagram.com/molinoforzani)

 www.molinoforzani.com



**MOLINO
FORZANI**
INNOVACIÓN EN HARINAS