

PANADERIA

Visitanos en: www.parientedistribuciones.com



PARIENTE
DISTRIBUCIONES

LEVADURAS

LALLEMAND

EXPERTA



LEVAREAL



PARISIENNE



AB MAURI

ORIGINAL



ARTESANA



CRAFTMAN



EUROPA



LEVADURAS ESPECIALES

LALLEMAND

INSTAFERM

Levadura Seca



AB | MAURI

SUCRA

**Levadura Fresca Azucarada
Especial bolleria**



TRADIFERM

**Levadura Fresca
Procesos Lentos**



MAURIPAN

Levadura Seca



PARIENTE
DISTRIBUCIO

* MEJORANTES PANADERIA

AB | MAURI

CR PLUS

Adecuado como refuerzo para harinas flojas, admite además una mayor absorción de agua en masa.

Se obtiene una miga uniforme y esponjosa y un notable desarrollo y crujencia.

Es adecuado tanto en procesos artesanos como mecanizados.

Envase: Saco de 20Kg



CR SUR

Facilita el amasado y la maquinabilidad, proporcionando producto final con buen volumen.

Especialmente indicado para panes de miga dura.

Es idóneo para procesos directos. Aporta un correcto color al producto. Con un muy buen desarrollo y crujencia.

Óptimo para uso artesanal.

Envase: Saco de 20Kg



GB TOP

De gran calidad y tolerancia, es el Rey de nuestros mejorantes.

Se adapta a todo tipo de harinas y procesos, incluso a los más exigentes y altamente mecanizados.

Mejora las cualidades plásticas de la masa, facilitando su paso por las máquinas.

Excelente volumen, buena greña y corteza crujiente.

Envase: Saco de 20Kg



* Para conocer nuestra gama completa de mejorantes contacte a nuestros comerciales

MEJORANTES PANADERIA

AB | MAURI

FRIOPLUS PRECOCIDO INDUSTRIAL

Específico para procesos mecanizados.
Muy versátil. Tolerante a todo tipo de procesos y fermentaciones.
Acondiona la harina sin disminuir su fuerza.
Permite reducir de forma significativa el tiempo de amasado
Garantiza un buen desarrollo en el horno.

Envase: Saco de 25Kg



MEGA 2000

Aporta seguridad y tolerancia extra a todos los tipos de proceso, especialmente aquellos en los que haya tendencia a que las masas tengan demasiada humedad.
Buenos resultados en fermentación controlada.
Tolera bien procesos mecanizados.
Excelente desarrollo.

Envase: Saco de 25Kg



MEJORANTE INDUSTRIAL LECITINADO

Mejorante lecitinado para la elaboración de pan común y panes especiales.

Envase: Saco de 25Kg



* Para conocer nuestra gama completa de mejorantes contacte a nuestros comerciales

MEJORANTES PANADERIA

AB | MAURI

FRIOPLUS PRECOCIDO EXTRA

Asegura la consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada en el pan precocido. Garantiza sabor y aroma excelentes. Baja dosificación. Adaptable a harinas poco equilibradas.

Envase: Saco de 25Kg



GB RAPPEL

Ideal para obtener pan de aspecto artesanal, se adapta igualmente a procesos mecanizados. Tolerante a la sobredosificación. No crea problemas de apelmazamiento.

Envase: Saco de 25Kg



MEGA LECI

Apto para procesos artesanos y mecanizados. Se obtiene un pan de aspecto artesanal y rústico, con una buena corteza y una miga de gran sabor. Adecuado para la elaboración de pan precocido. Especial para masas duras.

Envase: Saco de 25Kg



* Para conocer nuestra gama completa de mejorantes contacte a nuestros comerciales

MIXES PANADERIA ESPECIAL SEMILLAS

AB | MAURI

GB MULTISEMILLAS

Mix para elaboración de panes con cereales y semillas. Contiene 5 cereales (trigo, centeno, avena, malta de cebada y mijo) y 3 semillas (girasol, soja y lino). Permite elaborar un pan muy sabroso y nutritivo por su gran contenido en cereales.

Envase: Saco de 25Kg



CR MIX 7 SEMILLAS

Mezcla de semillas para añadir en la masa y/o decorar pan y panecillos. Semillas de lino marrón, semillas de mijo, trigo sarraceno, semillas de lino dorado, semillas de girasol, semillas de sésamo, semillas de calabaza. Excepcional como ingrediente para mezclar en la masa. También apto para bollería fermentada.

Envase: Saco de 5Kg



MIXES PANADERIA ESPECIAL SOJA

CR SOJA 50%

Para elaborar panes con un buen equilibrio entre SABOR y SALUD, ya que la soja tiene un alto valor nutritivo por su contenido en proteínas además de almidones, fibra y sales minerales. Sabor y aroma muy agradables al paladar..

Envase: Saco de 20Kg



MIXES PANADERIA ESPECIAL CENTENO

AB | MAURI

BASE CENTENO

Masa madre inactiva de centeno para pan y panes especiales. Permite reducir la dosis de mejorante. Aporta un excelente sabor a los elaborados. Sin apenas aporte de color. Adecuado para elaborar todo tipo de panes. Contribuye en la regulación del pH de la masa.

Envase: Saco de 20Kg



GB CENTENO DIET

Mix para la elaboración de panes con centeno y fibra. Combina lo mejor de los panes de centeno, sabrosos y ligeramente ácidos, con las propiedades de la fibra. La fibra ayuda a mejorar el tránsito intestinal y favorece el proceso digestivo.

Envase: Saco de 15Kg



MIXES PANADERIA ESPECIAL FIBRA

FIBRA TOTAL

Mix semicompleto para elaboración de panes con fibras. Aporta fibra en la receta a la que se incorpora, ya sea de pan o bollería. Se puede añadir directamente a masas ya preparadas, permitiendo obtener de una misma masa panes con y sin fibra.

Envase: Saco de 15Kg



* Para conocer toda nuestra gama de mixes para panadería contacte a nuestros comerciales

MIXES PANADERIA ESPECIAL SEMILLAS

AB | MAURI

GRANUM QUINOA

Mix para la elaboración de panes especiales con diferentes variedades de quinoa.
Elaborado de harina quinoa y semilla de quinoa blanca, Producto tolerante a cualquier proceso.
Corteza fina y crujiente.
Se obtienen panes realmente diferenciadores, de sabor suave y con matices aromáticos,

Envase: Saco de 15Kg



GRANUM TEFF

Con masa madre inactiva de trigo duro incorporada.
Elaborado con harina de teff y semillas de teff.
Producto muy tolerante a cualquier proceso.
Admite mayor absorción de agua.
Corteza fina y crujiente. Miga jugosa y muy atractiva a la vista por el moteado de sus diminutas semillas.

Envase: Saco de 15Kg



GRANUM ESPELTA

Mix completo para la elaboración de panes con espelta y masa madre inactiva
Elaborado con harina de espelta y copos de espelta.
Fácil aplicación. Buena estructura de miga, jugosa y alveolada.
Piezas con buen volumen. Aroma intenso.
Sabor agradable, con un ligero toque ácido aportado por la masa madre.

Envase: Saco de 15Kg



FUNNY MIXES

AB | MAURI

CALABAZA

Elaborado con harina y semillas de calabaza. Color de corteza y miga característico de la calabaza. Buena absorción de agua. Piezas de buen volumen, producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado. Admite procesos de precocción y congelación.

Envase: Saco de 15Kg



REMOLACHA

Elaborado con harina de remolacha y semillas de sésamo negro. Las semillas de sésamo y las especias complementan el sabor de la remolacha, aportando al pan un carácter personal y único. Color de corteza y miga característico de la remolacha. Masa extensible y estable con buena absorción de agua, Piezas de buen volumen, Admite procesos de precocción y congelación.

Envase: Saco de 15Kg



GARBANZO

Elaborado con harina de garbanzo, semillas de sésamo natural y espinaca. Color de corteza y miga característico del garbanzo y la espinaca. Sabor y aroma agradables, fruto de la combinación de ingredientes y especias naturales. Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado. Buena absorción de agua, que permite un correcto formado. Piezas buen volumen. Admite procesos de precocción y congelación.

Envase: Saco de 15Kg



HARINAS

ARIES

Harina Floja. Especial Bizcochos.
Recomendada para procesos de panificación con grado medio de mecanización.

Envase: Saco de 25 Kg
W : 130-150
P/L: 0.45 - 0.55
Gluten: 24,50% (min)
Proteína: 9.5% (min)



LIBRA

Especial Hojaldre. Harina muy equilibrada.
Diseñada para panes de alta hidratación y gran volumen, para vender al peso.

Envase: Saco de 25Kg
W : 240-260
P/L: 0.70 - 0.80
Gluten: 29% (min)
Proteína: 12% (min)



TAURO

Harina Especial Bollería.
Diseñada para todo tipo de procesos en los que intervienen grandes cantidades de grasas y azúcares.
Ideal para Roscón de Reyes.

Envase: Saco de 25Kg
W : >420
P/L: 0.90 - 1.00
Gluten: 34% (min)
Proteína: 14% (min)



HARINAS DE MOLINO DE PIEDRA

REFERENCIA	FORMATO	REFERENCIA	FORMATO
- HARINA DE ESPELTA	25 Kg	- HARINA MORENA	35 Kg
- HARINA DE CENTENO DURO	35 Kg	- HARINA BLANCA 160 WW	5 Kg
- HARUNA SARRACENO	5 Kg	- HARINA MALTA TOSTADA	5 Kg

DESMOLDEANTE

DUBOR PR100

Agente desmoldeante universal para todos los moldes de pan y bizcocho, moldes para fondos de tarta vieneses y de galleta así como moldes de extracción y moldes rectangulares tipo Conze.

Envase: 15Kg



LUBRIFICANTE MAQUINARIA

GB ONDANA

Aceite de vaselina natural minero medicinal. Es un coadyuvante tecnológico destinado a la lubricación de maquinarias de uso alimentario industrial (pesadoras, divisoras autonómicas). En condiciones extremas de frío, permanece en estado líquido. No se oxida y prácticamente no forma restos.

Envase: Bidón 20Kg



SAL USO INDUSTRIAL

SAL FINA



Envase: Saco 25Kg

SAL EN POLVO



Envase: Saco 25Kg

SEMILLAS

SESAMO DORADO



SESAMO BLANCO



COPO AVENA



PIPA CALABAZA



QUINOA



AMAPOLA



QUIA



PIPA GIRASOL



LINAZA



PARIENTE
ISTE
ON