

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



miglesias@lanuevamanera.com.ar

lanuevamanera.com.ar/productos/



HARINA 000

Harina de trigo enriquecida y versátil para productos panificados, pizzería, piezas de confitería.
Producto de etiqueta limpia.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 27%
Falling Number	Mín. 300
P/L	0,7 - 1,5 s/d
W	250 - 310



HARINA 000 DE FUERZA

Harina de trigo con la elasticidad perfecta para largas fermentaciones. Ideal para panettone, pan dulce, masa madre y pizza napolitana.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 33%
Falling Number	Mín. 300
P/L	0,6 - 1,4 s/d
W	Mín. 350



HARINA 0000

Harina de trigo enriquecida y fina,
recomendada para panificados,
galletería y repostería de alta calidad.
Producto de etiqueta limpia.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 25%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,492
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 2
W	250 - 370



HARINA 0000 TAPERA

Harina extra refinada y libre de
impurezas, diseñada para pascualinas,
tapas de empanada, tapas de tarta.
Producto de etiqueta limpia.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 25%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,450
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 1,8
W	Mín. 250

CATÁLOGO DE PRODUCTOS



HARINA PARA PAN FRANCÉS

Fórmula lista para lograr pan dorado, crocante y de miga suave, solo agregando agua, levadura y sal.



HARINA PARA PAN DE VIENA

Creada para obtener pan con corteza brillante y miga esponjosa tipo brioche, agregando solo agua, levadura y sal.



HARINA PARA PAN DE MIGA

Harina especial para pan blanco, sin corteza, de textura suave y esponjosa. Solo requiere agua, levadura y sal.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 27%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,750
Falling Number	Mín. 300
P/L	Mín. 1,3
W	270 - 380

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 28%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,650
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 2
W	250 - 370

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 28%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,492
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 2
W	250 - 370



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



SEMOLÍN

Harina de molienda gruesa, aporta color y consistencia. Ideal para pastas frescas, secas y panes semolados. Producto de etiqueta limpia.



HARINA INTEGRAL

Harina con salvado, aporta fibra y saciedad. Perfecta para panificados y pastelería integral. Producto de etiqueta limpia.



SALVADO DE TRIGO

Fuente natural de fibra, para enriquecer las preparaciones integrales. Producto de etiqueta limpia.



BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 24%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,5
Falling Number	Mín. 300



BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 14,5
Gluten Húmedo	Mín. 21%
Cenizas % sust. seca	Máx. 2,1
Falling Number	Mín. 250



BOLSA 10KG.

Humedad %	Máx. 14,5
Cenizas % sust. seca	Máx. 7





HARINA 000 ORGÁNICA

Harina de trigo pan versátil y natural, ideal para panes, pizzas y masas con cuerpo.



HARINA 0000 ORGÁNICA

Harina de trigo pan, molienda extrafina y gran pureza, perfecta para masas suaves y delicadas.

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 28%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,650
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 1,4
W	250 - 310

 BOLSA 25KG. | PALLET: 50 UNIDADES

Humedad %	Máx. 15
Gluten Húmedo	Mín. 25%
Cenizas % sust. seca	Máx. 0,492
Falling Number	Mín. 300
P/L	Máx. 3
W	250 - 310



Certificadas bajo producción orgánica:
libre de químicos, pesticidas,
fertilizantes sintéticos y aditivos.



*Harinas saludables,
sustentables y de calidad excepcional,
obtenidas mediante fusión de la
última tecnología mundial con casi
100 años de legado.*



miglesias@lanuevamanera.com.ar

lanuevamanera.com.ar/productos/