

Por el gusto de
crecer juntos.



G R U P O
LA MODERNA®

Catálogo de productos

De nuestros mejores trigos...

Nuestros productos son el resultado de lo mejor.

Están fabricados con granos de trigo de la más alta calidad, gran parte de ellos cultivados en el Bajío por agricultores dedicados a tierras de inigualable fertilidad y con semillas certificadas, seleccionadas cuidadosamente.

Fabricamos con los más estrictos estándares mundiales de Calidad, Inocuidad, Legalidad, Autenticidad y Responsabilidad Social.





ÉCHALE MENOS,
SÁCALE **MÁS**



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
PA MODERNA®

pirineos.com.mx

Tradicional

ÉCHALE MENOS,
SÁCALE **MÁS**



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
PA MODERNA

pirineos.com.mx

UN PRODUCTO DE:
**HARINERA LOS PIRINEOS
S.A. DE C.V.**

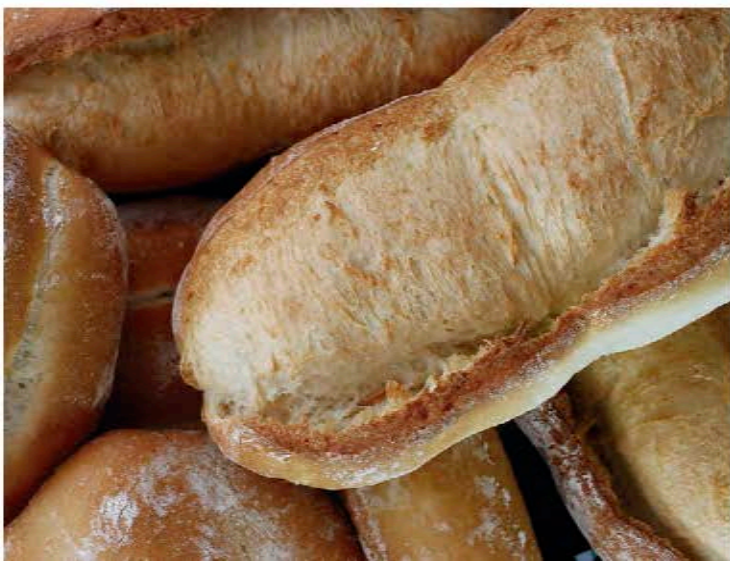
Presentaciones especiales

Rancherita panificable

para preparar pan francés (baguette), bizcochería, donas, pan de caja, bollería, roscas, repostería fina, así como pan de muerto y rosca de reyes.

TABLA DE RENDIMIENTO







Proteína:	
Absorción de agua:	
Volumen:	
Rendimiento:	
Tolerancia al estrés mecánico:	
Tolerancia fermentación:	
Vida de anaquel:	



Rancherita pastelera

La repostería es su especialidad. Es la harina confiable para producir planchas para pasteles de deliciosa textura, perfecta humedad y gran sabor, todo con ingredientes naturales.

TABLA DE RENDIMIENTO








Proteína:	
Absorción de agua:	
Versatilidad de batidos:	
Altura de pastel:	
Estructura de PT:	
Vida de anaquel:	



Rancherita tortilla

Rancherita Tortillera está formulada para soportar el proceso artesanal y mecanizado, además de lograr el mayor diámetro de tortilla. Su calidad se nota en la frescura y aroma de las tortillas con un mejor rolado, que permanecen suaves por más tiempo. También es útil para otros productos como panes planos, pitas, pan árabe, crepas y buñuelos.

TABLA DE RENDIMIENTO

Proteína:	
Absorción de agua:	
Simetría:	
Rendimiento:	
Tiempo de relajación:	
Relajabilidad:	
Vida de anaquel:	



ÉCHALE MENOS,
SÁCALE **MÁS**



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
PA MODERNA

pirineos.com.mx



Su nombre lo dice todo

Tu elección de harina hace una gran diferencia en el amasado y en el horneado: usar una harina extrafuerte como **Rendidora** te da un mayor volumen de masa que se convierte en más panes por bulto.

TABLA DE RENDIMIENTO

Proteína:	
Absorción de agua:	
Volumen:	
Rendimiento:	
Tolerancia al estrés mecánico:	
Tolerancia fermentación:	
Vida de anaquel:	

Sabe a provincia

Favorita de los panaderos por la consistencia húmeda y el sabor provincial y artesanal de sus panes. **Rendidora** es la aliada perfecta para hornear piezas de pan de gran sabor y perfecta textura.





ÉCHALE MENOS,
SÁCALE **MÁS**



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
LA MODERNA

pirineos.com.mx

UN PRODUCTO DE:
HARINERA LOS PIRINEOS
S.A. DE C.V.



Alto rendimiento

Mayor cantidad de piezas por bulto y mayor volumen de pan por pieza, con miga más fina y uniforme, corteza firme y crocante en pan francés. Muy adecuada para panes rústicos y panes gourmet. La vida de anaquel prolongada que *Trigarina* proporciona, disminuye mermas e incrementa las ventas ya sea en despacho o reparto.

Su alta proteína le permite a *Trigarina* adaptarse a procesos de congelación y ultracongelación de gran utilidad en negocios de comida rápida como pan para pizza, pan blanco y pan dulce en tiendas de conveniencia.

Para trabajo pesado

Trigarina es nuestra harina de alta proteína para panaderías tecnificadas con alto volumen de producción, generalmente establecimientos de autoservicio donde se necesita una respuesta rápida. Preferida por su estabilidad y alto desempeño en manejo de alto estrés mecánico.

TABLA DE RENDIMIENTO

Proteína:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Absorción de agua:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Volumen:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Rendimiento:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Tolerancia al estrés mecánico:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Tolerancia fermentación:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Vida de anaquel:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉



ÉCHALE MENOS,
SÁCALE **MÁS**



HARINA DE TRIGO EXTRA FINA



Especial para galletas, tortillas y frituras.

UN PRODUCTO DE:

HARINERA LOS PIRINEOS
S. A. DE C. V.

CARRETERA PANAMERICANA KM 11,
TRAMO SALAMANCA-CELAYA



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
LA MODERNA

pirineos.com.mx



Accesible, versátil y de calidad

Pirineos es una harina galletera suave, ideal para procesos industriales y también artesanales, logrando pastas suaves, fáciles de moldear, extruir o estampar que resultan en galletas crujientes y resistentes al craquelado.

Harina Pirineos genera productos de gran volumen con migas suaves, finas y uniformes como panqués, roscas, mantecadas, muffins, pastelillos individuales y otros. En pastelería, brinda una estructura fuerte para resistir el relleno y una corteza fuerte para resistir el vestido y decorado.

Aunque es la harina más accesible de nuestra gama, sus ingredientes y calidad de elaboración conservan la calidad que distingue a todos nuestros productos.

TABLA DE RENDIMIENTO

Proteína:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Absorción de agua:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Volumen:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Rendimiento:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Tolerancia al estrés mecánico:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Tolerancia fermentación:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉
Vida de anaquel:	👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉👉

El *secreto* del *buen pan.*



Por el gusto
de *crecer juntos.*

GRUPO
PA MODERNA

pirineos.com.mx



Confiable

Rendimix elaborado con ingredientes de la mejor calidad para cumplir con las especificaciones de la industria, es la marca de mejorante para panificación en la que se puede confiar para disfrutar de excelentes resultados en cantidad y sabor de panes.

Mejor desempeño

Rendimix es un mejorante para panificación que refuerza las características de la harina, logrando un mayor rendimiento, un mejor volumen del pan, además alarga la vida útil de cada pieza horneada.

Mejora la calidad



Formulado con los mejores ingredientes para procesos industriales y artesanales de amasado. *Rendimix* por su calidad mejora el comportamiento de la masa otorgando un excelente volumen, mayor rendimiento, mejor tolerancia a la fermentación, mayor vida útil a los productos, mejor greñado, miga blanca y uniforme, así como una corteza crujiente.



Rendimix estándar (**verde**): para procesos más tradicionales, más volumen, más suave por más tiempo en anaquel.

Rendimix plus (**azul**): enfocado a procesos industrializados, de alto estrés mecánico.



Por el gusto
de *crecer juntos.*

G R U P O
MODERNA

pirineos.com.mx

Derivados de trigo

Harinera Los Pirineos, ofrece un amplio portafolio de derivados de trigo con valor agregado para diferentes usos que abarcan desde el grado alimenticio para consumo humano hasta uso forrajero, empacados en costales, supersacos y granel



Salvado de trigo sanitizado

Producto con alto contenido de fibra en forma de hojuelas de color café rojizo, obtenido a partir de trigos enteros (suaves o fuertes), limpios y sanos de origen nacional e importados. Para el consumo humano, se obtiene por medio de procesos de trituración, compresión y separación. Es un alimento rico en nutrientes y minerales esenciales para la salud.



Granillo de trigo

Producto con alto contenido de fibra en forma granular de color café rojizo, amarillo y blanco cremoso, obtenido a partir de trigos enteros (suaves o fuertes), limpios y sanos de origen nacional, por medio de procesos de trituración, compresión y separación en los que se dividen los diferentes componentes por tamaño de partícula para conseguir el Granillo de trigo.



Salvadillo de trigo sanitizado

Producto con alto contenido de fibra en forma de hojuelas finas de color café rojizo, amarillo y blanco cremoso obtenido a partir de trigos enteros (suaves o fuertes), limpios y sanos, de origen nacional. Para el consumo humano, se somete a los tratamientos necesarios que dicta la legislación y especificaciones de clientes y se obtiene por medio de procesos de trituración, compresión y separación. Es un alimento rico en nutrientes y minerales esenciales para la salud y una de las fuentes más ricas en fibra dietética insoluble, la cual disminuye el riesgo de enfermedades del corazón, cáncer de colon, divertículos y obesidad.



Germen de trigo

Producto en forma de hojuelas color amarillo y café, obtenido a partir de trigos enteros (suaves y fuertes), limpios y sanos de variedades de trigo de origen nacional e importados, por medio de procesos de trituración, compresión y separación, en los que se obtiene, casi en su totalidad, el Germen de trigo, seleccionado por el tamaño de partículas, y que es sometido a los tratamientos necesarios para cumplir con las legislaciones para consumo humano, contiene partículas de harina de trigo propias del mismo proceso. Es un alimento muy rico y beneficioso para el organismo.

TABLA DE TIPOS DE HARINA POR MARCA Y EQUIVALENCIAS

Harina Suave (W80 a 100 / Tipo 00 / T45)	Harina Tradicional (W180 a 210 / Tipo 0 / T55)	Harina Intermedia (W200 a 230 / Tipo 0 / T65)	Harina Fuerte (W230 a 270 / Tipo 1 / T80)	Harina Extra Fuerte (W270 a 300 / 2Tipo / T110)	Harina Alta Proteína (W>300)	Harina Integral
 <p>- Tortillas - Pastelería</p>	 <p>Tradicional</p>	 <p>Panificación</p>	 <p>Fuerte</p>	 <p>Extra Fuerte</p> <p>HARINA DE TRIGO Rendidora HARINA EXTRA FINA</p>	 <p>proteína TRIGARINA HARINA DE TRIGO EXTRA FUERTE</p>	 <p>Integral</p>



Por el gusto de
crecer juntos.

G R U P O
LA MODERNA®



Carretera Panamericana km 11, tramo Salamanca-Celaya,
Col. Emiliano Zapata, Salamanca, Gto. C.P. 36700

01 800 147 4444
www.pirineos.com.mx