



Por el gusto de
crecer juntos.

G R U P O
GR MODERNA®



Se expresa orgullosa de su linaje

Harinera Los Pirineos tiene personalidad propia y se reconoce y presenta como parte de algo más grande...

Nace en 1988 - como primer molino del Grupo La Moderna, en zona de vocación triguera, para fabricación de harinas de trigo - pero su linaje se remonta a 1920, con la fundación

de Fábrica de Pastas Alimenticias La Moderna.

Es un orgullo ser parte de la gran familia La Moderna, y también es un compromiso con la calidad, la innovación y el crecimiento ininterrumpido.



Valores

Harinera Los Pirineos tiene como cimiento de sus valores, la filosofía corporativa de La Moderna.

Trabajo

Sin trabajo no hay resultado. Cada deber cumplido es un paso hacia el éxito, la prosperidad y la felicidad.

Administración

Los recursos bien aprovechados se convierten en objetivos alcanzados.

Buena Fe

Confiar en nuestros clientes, proveedores y colaboradores, en su palabra y el cumplimiento de la misma, para cosechar mejores resultados

Lealtad

Mantenemos un compromiso con nuestros clientes, proveedores, colaboradores y amigos, porque son parte de nuestro éxito, así

Valores

- como con las convicciones e ideales que nos sostienen.

Excelencia

Desarrollamos nuestras labores con calidad total a la primera para tener el mejor resultado. Y si algo puede mejorarse, lo mejoramos.

Desarrollo personal

Promovemos el desarrollo, capacitación y participación de nuestra gente como el elemento más importante de la empresa.

Trabajo en equipo

Promovemos el trabajo colaborativo en todos los niveles de nuestra organización.

Liderazgo

Generamos un entorno de liderazgo para el cumplimiento de las metas con eficacia y honestidad.

Honestidad

Para brindar un servicio de calidad, hablamos siempre con la verdad y actuamos siempre con integridad.

Humildad

La contribución de cada persona es valiosa y fortalece a la empresa sin importar puestos o jerarquías.

Responsabilidad

Nuestro compromiso es siempre respaldar lo que decimos, lo que decidimos y lo que hacemos.



De nuestros mejores trigos...

Nuestros productos son el resultado de lo mejor, fabricados con granos de trigo de la más alta calidad, cultivados en el Bajío por agricultores dedicados a tierras de inigualable fertilidad y con semillas seleccionadas cuidadosamente.





Especial para galletas, tortillas y frituras.

UN PRODUCTO DE:

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11
TRAMO SALAMANCA-CELAYA
COL. EMILIANO ZAPATA C. P. 36700
SALAMANCA, GTO.
TELS. 01 (464) 642 3555 AL 57
01 800 147 1111

Origen de renombre

Pirineos es orgulloso integrante de la gran familia *La Moderna*.

Pirineos es la marca de la casa, aun así, nada le es dado por sentado y se ha ganado su nombre a pulso, compitiendo exitosamente en el mercado mexicano como nuestra marca de batalla en el segmento de harinas suaves.

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, rosas, 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.

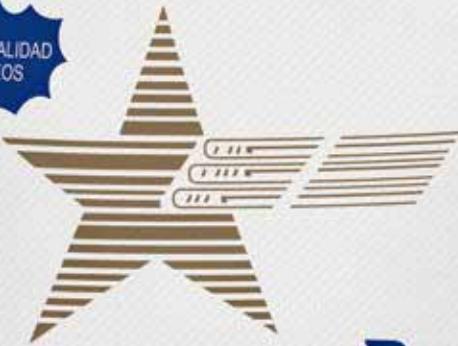
Aunque es la harina más accesible de nuestra gama, sus ingredientes y calidad de elaboración conservan la calidad que distingue a todos nuestros productos.

TABLA DE RENDIMIENTO

Proteína:	10
Absorción de agua:	10
Volumen:	10
Rendimiento:	10
Tolerancia al estrés mecánico:	10
Tolerancia fermentación:	10
Vida de anaquel:	10

HARINA DE TRIGO EXTRA- FINA

CON LA CALIDAD
PIRINEOS



ESTRELLA DEL BAJÍO®

Especial para panificación.

UN PRODUCTO DE:

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

Carretera Panamericana km 11,
Tramo Salamanca-Celaya

Col. Emiliano Zapata C. P. 36770
Salamanca, Gto.

Tels. 01 (464) 642 3555 al 57
01 800 147 4444

www.pirineos.com.mx

HARINA DE TRIGO EXTRA- FINA

FUERTE

LA DEL BAJÍO®

Especial para panificación.

PRODUCTO DE:

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

Panamericana km 11,
Salamanca-Celaya
Emiliano Zapata C. P. 36770
Salamanca, Gto.
(464) 642 3555 al 57
00 147 4444
pirineos.com.mx

REG. S.S.A. No. 371380

CONT.
NETO 44 kg
AL ENVASAR

HARINA DE TRIGO EXTRA- FINA

EXTRA FUERTE

LA DEL BAJÍO®

Especial para panificación.

PRODUCTO DE:

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

Panamericana km 11,
Salamanca-Celaya
Emiliano Zapata C. P. 36770
Salamanca, Gto.
(464) 642 3555 al 57
00 147 4444
pirineos.com.mx

Estrella del Bajío es una insignia de la gran familia **La Moderna**.

(464) 642 3555 al 57

800 147 11 44
pirineos.com.mx

Es nuestra marca de harina de trigo que nació cuando
Harinera Los Pirineos inició operaciones en 1988.

Su nombre surge al ser considerada esta planta,
como la estrella del **Grupo La Moderna** en el Bajío.

HARINA DE TRIGO EXTRA- FINA

INTEGRAL

LA DEL BAJÍO®

Especial para panificación.

PRODUCTO DE:

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

Panamericana km 11,
Salamanca-Celaya
Emiliano Zapata C. P. 36770
Salamanca, Gto.
(464) 642 3555 al 57
00 147 4444
pirineos.com.mx

Origen de renombre



Marca versátil

Estrella del Bajío es la harina que todo panadero debe tener.

Preferida por su estabilidad y alto desempeño, es nuestra marca especial para cualquier aplicación panadera, óptima para un manejo de alto estrés mecánico, conservando su estabilidad, con gran tolerancia a la fermentación.

Liderazgo consolidado

Con sus casi 30 años, *Estrella del Bajío* es nuestra marca insignia en harinas de trigo. Harina así de buena, es el resultado de atención al detalle, tecnología en nuestros molinos y nuestro ímpetu por asegurarnos de brindarle siempre la mejor experiencia de preparación y horneado.

Marca versátil

(tabla de rendimiento)

Por su balance adecuado, ofrece un amplio espectro de fuerza panadera y es muy versátil, muy fuerte para pan de caja, suficientemente amable para bollos y pasteles:

Estrella del Bajío Extra fuerte

para elaborar panes rústicos como chapatas o multigrano, y panes tradicionales como bolillo o baguette.

TABLA DE RENDIMIENTO

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



Estrella del Bajío Tradicional

para pan francés, bizcochería, bollería, repostería, churros y tortillas.

TABLA DE RENDIMIENTO

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



Estrella del Bajío Fuerte

para preparar pan francés (baguette), bizcochería, donas, pan de caja, bollería, rosas, 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:	★★★★★★★★★★



Estrella del Bajío Integral

Comer bien debería saber así de rico. Esta harina tiene el clásico sabor a trigo entero que esponja panes y bollos junto a los beneficios del grano entero.

TABLA DE RENDIMIENTO

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





Harina de trigo para panificación

UN PRODUCTO DE:

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11,
TRAMO SALAMANCA-CELAYA
COL. EMILIANO ZAPATA C. P. 36770
SALAMANCA, GTO.
TELS. 01 (464) 642 3555 AL 57
01 800 147 4444
www.pirineos.com.mx



REG. S.S.A. No. 514137

CONTENIDO NETO.
AL ENVASAR 44 kg



Harina de trigo para panificación

Harina de trigo pastelera

UN PRODUCTO DE:

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11,
TRAMO SALAMANCA-CELAYA
COL. EMILIANO ZAPATA C. P. 36770
SALAMANCA, GTO.
TELS. 01 (464) 642 3555 AL 57
01 800 147 4444
www.pirineos.com.mx

4137

CONTENIDO NETO:
AL ENVASAR 44 kg

Harina de trigo pastelera

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11,
TRAMO SALAMANCA-CELEYA

Rancherita es la marca de harinas de trigo de mayor experiencia dentro de la gran familia La Moderna. Es sinónimo de tradición, con más de 70 años, llegando a ser un ícono de la harina en el Bajío y Occidente de México, integrado a nuestra familia de productos en el año 2002.

CONTENIDO NETO:
AL ENVASAR 44 kg



*Harina de trigo
para tortillas*

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11,
TRAMO SALAMANCA-CELEYA

CONTENIDO NETO:
AL ENVASAR 44 kg



La harina todo terreno

Harina panadera

Por su balance adecuado, ofrece una harina todo terreno que responde tanto a condiciones artesanales como a procesos mecanizados exigentes. Es una harina de **proteína intermedia**, lo que le da un notable rendimiento, un desempeño de alta tolerancia al manejo y considerable vida en anaquel.

Siempre confiable

Rancherita es la marca en que puedes confiar para disfrutar siempre de excelentes resultados: naturalmente procesada y molida para cumplir con las especificaciones más estrictas de la industria.

Presentaciones especiales

Rancherita panificable

para preparar pan francés (baguette), bizcochería, donas, pan de caja, bollería, rosas, 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:	✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉
Rolabilidad:	✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉
Vida de anaquel:	✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉ ✉



Somos harina de otro costal



HARINA DE TRIGO

Rendidora®

HARINA EXTRA FINA

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

CARRETERA PANAMERICANA KM 11

De la mejor familia

Rendidora es orgullosa integrante de la gran familia La Moderna.

Nacida en Campeche hace más de 30 años y traída al Bajío por Harinera Los Pirineos, es considerada la harina de mejor desempeño en la panificación moderna.



HARINA DE TRIGO



HARINA EXTRA FINA

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:	8
Absorción de agua:	8
Volumen:	8
Rendimiento:	8
Tolerancia al estrés mecánico:	8
Tolerancia fermentación:	8
Vida de anaquel:	8

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.



+proteína®

TRIGARINA

HARINA DE TRIGO EXTRA FUERTE

UN PRODUCTO DE:

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

De la mejor familia

Trigarina es orgullosa integrante de la gran familia *La Moderna*.

Nacida en el estado de Michoacán, es considerada la harina más fuerte de nuestra gama de productos.

Carretera Panamericana km 11.
Tramo Salamanca-Celaya
Col. Emiliano Zapata C. P. 36770



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:	





Por el gusto de
crecer juntos.

G R U P O
GRUPO
LA MODERNA®

pirineos.com.mx
01 800 147 4444

Carretera Panamericana Km. 11
Tramo Salamanca - Celaya,
Col. Emiliano Zapata. C.P. 36770
Salamanca, Guanajuato