

selectas
BY TARDIENTA

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2025



DE LA HARINA AL FUTURO

Nuestra historia está hecha de harina, oficio y sabor. Esa herencia es la base de Selectas: una marca nacida para mirar hacia adelante, sin olvidar de dónde venimos. Combinamos el respeto por los procesos tradicionales con la innovación más avanzada para seguir evolucionando con cada cliente, con cada necesidad, con cada receta.

LA FUSIÓN ENTRE HISTORIA Y VANGUARDIA

TARDIENTA: UNA EXPERIENCIA CENTENARIA

Tardienta representa el sabor de la Harina de toda la vida. Con una experiencia que se remonta más de 100 años atrás, da valor y calidad a toda la gama.

SELECTAS: SOLUCIONES TAN INNOVADORAS COMO EXIGENTES

Selectas desarrolla Harinas e ingredientes de vanguardia, haciendo uso de las tecnologías más pioneras para dar respuesta a los requisitos y velocidad del mercado.





INGREDIENTES QUE TRANSFORMAN

En Selectas by Tardienta desarrollamos y suministramos Harinas, ingredientes y soluciones para panadería, bollería y pastelería. Trabajamos con materias primas de calidad, seleccionadas con criterio técnico y una mirada sostenible.



MÁS QUE PRODUCTOS: SOLUCIONES

Creemos en el acompañamiento técnico y en la personalización. Por eso, ofrecemos soluciones a medida para responder a los retos específicos de cada cliente. Escuchamos, analizamos y proponemos.



ASESORAMIENTO Y SOPORTE

Ofrecemos acompañamiento técnico en todas las fases del proceso: desde la selección del producto hasta su implementación en planta o en obrador.



I+D+I: INNOVAR DESDE LA EXPERIENCIA

Nuestro centro de investigación y desarrollo es el motor de muchas de nuestras soluciones. Un espacio en constante evolución para ofrecer las últimas tendencias tecnológicas y los procesos más punteros.



**DESARROLLO
DE PRODUCTO**



**OPTIMIZACIÓN
DE PROCESOS**



**INVESTIGACIÓN
DE TIPOS DE
CEREALES**



**MEJORA
DE LÍNEAS
INDUSTRIALES**



**NUEVAS
APLICACIONES**



**INCREMENTO
DE LA EFICIENCIA
PRODUCTIVA**



**SOSTENIBILIDAD
Y PROXIMIDAD**



**USO DE
INGREDIENTES
NATURALES**



Selecpa:

MEJORANTES DE PANADERÍA

La gama pensada y diseñada para facilitar el trabajo diario. En selecpa encontrarás mejorantes diseñados para potenciar el rendimiento, la calidad y la estabilidad de cada elaboración.



MEJORANTES TECNOLÓGICOS

Nuestros mejorantes tecnológicos tienen una amplia gama de productos diseñada para adaptarse con total flexibilidad a todo tipo de procesos en la elaboración de pan, panes especiales y bollería. Además, tenemos fórmulas innovadoras de mejorantes con una funcionalidad específica para cada tipo de proceso que existe en el mercado.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN DESARROLLO	Aporta tolerancia, masas de fácil manipulación. Formulado con ingredientes que ofrecen un excelente desarrollo. Disponible en 2 versiones, concentrado y semiconcentrado (0,3 - 0,6 % y 0,6 - 1,0 %)	0,3 - 0,6 % y 0,6 - 1,0 %	400 - 1000 g sobre 100 Kg de harina
SELECPAN OA NATURAL ENZIMÁTICO	Mejorante de media concentración con base enzimática recomendado para todos los procesos y aplicaciones. Aporta tolerancia a la masa, volumen y buen color en la corteza. Miga suave y homogénea.	0,5 - 0,7 %	500 - 700 g sobre 100 Kg de harina



MEJORANTES FERMENTACIÓN CONTROLADA EN FRÍO

Mejorantes diseñados para procesos diferidos, especialmente para masas que soportan largas fermentaciones en frío. Evitan la aparición de ampollas en la corteza del producto final, preservando las características de color y sabor del producto. Estos mejorantes anti-ampollas garantizan a su vez un buen desarrollo y volumen en el horno.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN CONTROL FRÍO ORIGEN	Ideal para procesos de fermentación controlada hasta 24h.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN CONTROL FRÍO EXTRA	Ideal para procesos de fermentación controlada hasta 48h.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina



Etiqueta limpia

MEJORANTES CONGELACIÓN

Gama diseñada para la elaboración de pan y panes especiales en procesos de masa cruda congelada. Aseguran la viabilidad y las características óptimas de las masas congeladas, ya sean crudas o prefermentadas, garantizando la calidad y manteniendo el volumen final de los productos terminados.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN CONGELADO ENZIMÁTICO	Mejorante diseñado con base enzimática, tolerante al proceso de congelación	0,6 - 1,0 %	600 - 1000 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN CONGELADO SABOR	Además de la tolerancia al proceso, contiene ingredientes que aportan un característico y equilibrado sabor ácido al producto final.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina

MEJORANTES PRECOCCIÓN

Gama de mejorantes diseñada para pan y panes especiales que se elaboran con la técnica del pan precocido. Todos nuestros mejorantes han sido diseñados para eliminar los problemas de descascarillado evitando el envejecimiento prematuro del pan tras la segunda cocción. La gama ofrece productos competentes diseñados en base enzimática y etiqueta limpia.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN PRECOCIDO	Mejorante formulado con base enzimática que aporta gran tolerancia a la masa pan blanco. Excelente volumen y desarrollo en el horno. Elimina los problemas de descascarillado y mantiene la greña viva tras la segunda cocción.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN PREC MASA CLEAN LABEL	Diseñado para elaboración de chapata y pan rústico. Alta tolerancia en fermentaciones largas.	0,3 - 0,4 %	300 - 400 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN PREC BAGUETTE CLEAN LABEL	Diseñado para fermentaciones lentas y precocido. Aporta color y crujiente a la corteza y buen desarrollo y volumen en el horno.	0,3 - 0,4 %	300 - 400 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN PRECOCIDO RÚSTICO	Mejorante formulado con base enzimática que aporta gran tolerancia a la masa. Pan rústico Excelente volumen y desarrollo en el horno.	0,6 - 0,86 %	600 - 800 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN BIKOLORE	Para pan precocido express. Aporta corteza elástica, fina y con extra de color. Eliminando al 100 % los problemas de descascarillado.	0,9 - 1,0 %	900 - 1200 g sobre 100 kg de harina



MEJORANTES PERSONALIZADOS.

Nuestra experiencia en el campo de la panificación nos permite desarrollar mejorantes específicos para su producción. Estos mejorantes se formulan a partir de análisis de harina y pruebas de panificación que el cliente valida tras el envío de una muestra. No dude en ponerse en contacto con nuestros equipos técnicos para hablar de sus necesidades.



Etiqueta limpia

MEJORANTES ESPECIALES CON APORTE DE SABOR Y COLOR

Mejorantes de doble funcionalidad, formulados con ingredientes seleccionados que combinan la función tecnológica y estructural del mismo ofreciendo a su vez un aroma y sabor personalizado.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN SABOR CENTENO	Mejorante tecnológico diseñado para panes rústicos con tonos aromáticos aportados por masas madre seleccionadas de centeno.	0,5 - 2 %	500 -2000 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN SABOR TRIGO	Mejorante tecnológico diseñado para panes rústicos con tonos aromáticos aportados por masas madre seleccionadas de trigo.	0,5 - 2 %	500 -2000 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN SABOR RÚSTICO	Buen desarrollo y volumen en piezas más rústicas. PARA PAN PRECOCIDO. Mejorante dos en uno. Tolera el proceso de precocido y contiene ingredientes que aportan un elegante aroma y sabor a los productos terminados.	4-6 %	500 -5000 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN TOSTADO OSCURO	Buen desarrollo y greña. Contiene harinas tostadas que aportan color y aroma al producto final.	0,5 - 5 %	500 -5000 g sobre 100 kg de harina

Todos los mejorantes de esta gama pueden incorporar o no los conservantes que ofrecen larga conservación del producto. (Selectas dispone de versión aditivo de conservación etiqueta limpia).

MEJORANTES PARA BOLLERÍA

Mejorantes destinados a la elaboración de diferentes tipos de bollería, croissants, napolitanas, hojaldres, brioche, pan de leche y otros. Formulados con ingredientes específicos que aportan estructura, esponjosidad y ternura al producto final. Preservan el sabor natural de los ingredientes utilizados.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN VIENNOISERIE	Mejorante estructural diseñado para elaboración de todo tipo de productos de bollería en procesos directos o frío positivo.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN VIENNOISERIE SURGELÉ	Mejorante estructural diseñado para elaboración de todo tipo de productos de bollería en masa congelada.	0,8 - 1,2 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN BRIOCHE	Mejorante con función estructural acompañado de ingredientes potenciadores del sabor, color y aroma.	5 %	5 kg sobre 100 kg de harina
SELECPAN BOLLO CONGELADO	Aporta sabor y aroma. Mejora la tolerancia a la masa, ayuda a la reactivación de las levaduras tras la congelación.	3 - 4 %	3-4 kg sobre 100 kg de harina





MEJORANTES PARA PAN DE MOLDE / HAMBURGUESAS / HOT DOG

Mejorante formulado para la elaboración de panes de molde tiernos, panes de hamburguesas y hot dog. Ingredientes seleccionados que incrementan la absorción de agua y mayor estructura. Como resultado buena tolerancia y desarrollo en la pieza final. Miga tierna, fresca y resiliente.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN MOLDE	Diseñado para piezas de pan de molde donde se requiere ternura.	1,3 - 1,7 %	1300 - 1700 g sobre 100 Kg de harina
SELECPAN BURGER	Formulado para su uso específico en pan de hamburguesa y hot dog.	2,3 % - 2,7 %	2300 - 2700 g sobre 100 Kg de harina
SELECPAN MOLDE CLEAN LABEL	Mejorante concentrado para piezas de pan de molde y pan de hamburguesa donde requiere ternura.	0,4 % - 0,6 %	400 - 600 g sobre 100 Kg de harina



MEJORANTES PARA PANES INTEGRALES

Mejorantes específicos que permiten la elaboración de panes 100 % integrales, aportando volumen, desarrollo, greña y textura a los mismos. Para harinas 100 % integrales de grano completo. Se disponen de formulaciones clásicas y enzimáticas.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN (%)	DOSIFICACIÓN (G/100 KG)
SELECPAN INTEGRAL ENZIMÁTICO	Mejorante formulado para elaboración de pan y panes especiales integrales. Con base enzimática ofrece un producto con volumen, desarrollo y textura.	0,8 - 1,0 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN INTEGRAL VOLUMEN	Formulación clásica diseñada para elaboración de panes integrales. Buen desarrollo y greña viva.	0,8 - 1,0 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina
SELECPAN INTEGRAL CLEAN LABEL	Formulación clásica diseñada para elaboración de panes integrales.	0,8 - 1,0 %	800 - 1200 g sobre 100 kg de harina



Seleczyme:

COMPLEJOS ENZIMÁTICOS Y SOLUCIONES

Selectas nace de la experiencia de nuestro grupo harinero, acumulada durante años para garantizar la calidad y regularidad de la harina pese a las variaciones de la cosecha y otros factores. Fruto de este conocimiento, hemos creado la gama SELECZYME, diseñada para dar respuesta a las necesidades específicas de nuestros clientes.



GAMA SELECZYME

SELECZYME ENZIMAS PURAS

Los productos de panificación han experimentado una mejora de calidad muy importante en los últimos años. Sobre todo, en cuanto a sabor, textura y frescor. La introducción de enzimas en esta industria representa la máxima contribución sobre esta mejora.

La industria de la panificación utiliza cinco tipos de enzimas: amilasas, hemicelulasas, proteasas, oxidadas y lipasas. Avalados por la gran experiencia en el sector de la molinería, Selectas cuenta con el conocimiento necesario en la utilización de las mismas ofreciendo la gama Seleczyme enzimas puras, para optimizar los productos finales de nuestros clientes, así como el comportamiento de los mismos en sus procesos.

			EFECTO SOBRE MASA					
			FORMACIÓN RED	REDUCCIÓN PEGAJOSIDAD	EXTENSIBILIDAD	ELASTICIDAD	TOLERANCIA	
ALPHA AMYLASES	SELECZYME AMY VEXP	1,5 - 25 ppm						
	SELECZYME AMY	2 - 35 ppm						
HEMICELULASAS BACTERIANAS	SELECZYME H-BACT	20 - 50 ppm	x		x			
	SELECZYME XYL	100 - 250 ppm	x		x			
HEMICELULASAS FONGICAS	SELECZYME HF	30 - 50 ppm	x		x	x		
	SELECZYME HFUPC	40 -70 ppm	x		x	x		
LIPASES	SELECZYME LIPASE MX	5 - 15 ppm	x			x	x	
	SELECZYME LIPASE	15 - 50 ppm	x			x	x	
GLUCOSA OXYDASA	SELECZYME GOX	2 - 10 ppm	x	x		x	x	
	SELECZYME GOXer2	5 - 20 ppm	x	x		x	x	
PROTEASA BACTERIANA	SELECZYME PB	10 - 30 ppm	x		x			
TRANSGLUTAMINASA	SELECZYME TG	10 - 30 ppm	x			x	x	
CELLULASA	SELECZYME CP	10 - 30 ppm		x		x	x	
ENZIMAS DE TERNURA	SELECZYME SAM	10 - 60 ppm			x			
	SELECZYME BAA	1 - 5 ppm			x			



Etiqueta limpia

GAMA SELECZYME

SELECZYME ENZIMAS PURAS

			EFECTO SOBRE PRODUCTO TERMINADO				
			VOLUMEN	COLOR CORTEZA	CRUJIENTE	ALVEOLADO	GREÑA
ALPHA AMYLASES	SELECZYME AMY VEXP	1,5 - 25 ppm	x	x	x		x
	SELECZYME AMY	2 - 35 ppm	x	x	x		x
HEMICELULASAS BACTERIANAS	SELECZYME H-BACT	20 - 50 ppm	x				x
	SELECZYME XYL	100 - 250 ppm	x				x
HEMICELULASAS FONGICAS	SELECZYME HF	30 - 50 ppm	x		x		x
	SELECZYME HFUPC	40 - 70 ppm	x		x		x
LIPASES	SELECZYME LIPASE MX	5 - 15 ppm	x			x	x
	SELECZYME LIPASE	15 - 50 ppm	x			x	x
GLUCOSA OXYDASA	SELECZYME GOX	2 - 10 ppm	x				x
	SELECZYME GOXer2	5 - 20 ppm	x				x
PROTEASA BACTERIANA	SELECZYME PB	10 - 30 ppm			x		x
TRANSGLUTAMINASA	SELECZYME TG	10 - 30 ppm	x				x
CELLULASA	SELECZYME CP	10 - 30 ppm	x		x		x
ENZIMAS DE TERNURA	SELECZYME SAM	10 - 60 ppm	x	x	x	x	
	SELECZYME BAA	1 - 5 ppm	x	x	x	x	



SELECZYME SUSTITUCIÓN

Complejos enzimáticos desarrollados para aportar la funcionalidad equivalente a ingredientes tecnológicos clásicos.

Gluten:

Nuestra gama de complejos enzimáticos permiten reemplazar con una funcionalidad óptima las características aportadas por el gluten a la masa y producto final.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	FORMACIÓN RED	ABSORCIÓN AGUA	ALVEOLADO	EQUIVALENCIA 1 % GLUTEN
SELECZYME INDAR	SELECZYME AMY VEXP	1,5 - 25 ppm	x			200 ppm
SELECZYME INDAR ABSORCION PLUS	SELECZYME	1,5 - 25 ppm	x	x	x	1 %



Emulgentes:

Complejos enzimáticos que permiten reemplazar la funcionalidad de los emulgentes más habituales, ofreciendo la posibilidad de adaptar las formulaciones a las nuevas demandas de los consumidores a través de ingredientes más naturales y libres de aditivos.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME DATA	Mejora la tolerancia de la masa y el volumen de los productos terminados optimizando la estructura en las masas hojaldradas.	0,1 % Scz DATA eq. a 0,1 % DATEM
SELECZYME MONO DIGLICERIDO	Mejora la tolerancia con un efecto antiampolla en la corteza para procesos de fermentación controlada en frío.	Según aplicación



Malta:

Complejo enzimático equivalente a la malta diastásica, ofrece la misma funcionalidad con el beneficio de poder utilizarse tanto para la elaboración de pan común como para panes especiales.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	SUAVIDAD DE LA MASA	ACTIVIDAD FERMENTATIVA	COLOR CORTEZA	TERNURA MIGA	EQUIVALENCIA 0,1 % MALTA DIASTÁSICA
SELECZYME MALTERDI		0,015 %	x	x	x		0,015 %
SELECZYME SMR		0,002 %	x	x	x	x	0,002 %



Ácido ascórbico:

Complejo enzimático sustitutivo de la acción reforzante del ácido ascórbico, ofreciendo etiqueta libre de aditivos.

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME AA	Refuerza la red de gluten, mejora el volumen y ofrece una masa más uniforme.	Según aplicación



SELECZYME DESARROLLO

Gama de complejos enzimáticos desarrollados para mejorar las características más valoradas en la panificación:

- Masas más manejables
- Greña intensa
- Incremento de volumen
- Aspecto impecable de la pieza final
- Mejor conservación de la miga, hojaldre y pan

REFERENCIA	MANEJABILIDAD MASA	TOLERANCIA	VOLUMEN	GREÑA	COLOR CORTEZA	TERNURA MIGA	DOSIFICACIÓN
SELECZYME ORIGIN	xx	x	x		x	x	50-150 ppm
SELECZYME BAKE	xx	x	x	x	x	x	50-150 ppm
SELECZYME RELAX	xx		xx	x	x		50-120 ppm
SELECZYME V		xx	xx	xx	x	x	100-150 ppm
SELECZYME GS		xx	xx	xx	x		100-150 ppm
SELECZYME BERRIA	x		xx	x	x	x	10-30 ppm
SELECZYME BSH80	x	x	xx	xx	x		10-30 ppm
SELECZYME S35	x	x	x	xx	x		10-30 ppm



Etiqueta limpia

SELECZYME SUAVIDAD

Complejos enzimáticos desarrollados para mejorar las características de afinado de la masa durante el proceso de amasado su extensibilidad y manejabilidad. Asimismo, favorecen el desarrollo del pan al facilitar su impulso en el horno.

	FACILIDAD AMASADO	FORMATO/ LAMINADO	IMPULSO HORNO	DOSIFICACIÓN
SELECZYME SOLFT	xx	xx	x	30-300 ppm
SELECZYME EXTENSIBILIDAD	xx	x		30-180 ppm
SELECZYME LEVADURA	xx	xx	x	600-1800 ppm
SELECZYME AFINO	xx	xx	x	30-300 ppm
SELECZYME PL		x	xx	10-150 ppm



El Selezyme PL está desarrollado para bajar el parámetro P/L en el análisis alveográfico. Diseñado específicamente para harinas de trigos cortos y tenaces.

SELECZYME TERNURA

Gama formulada con una combinación de enzimas específicas para optimizar la frescura del pan, mejorar la suavidad y la vida útil. Ideal para pan de molde, hamburguesa, brioche, bollería...

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN
SELECZYME SAB	Miga más tierna y fresca, alveolado homogéneo y ternura conservada a lo largo del tiempo.	100 - 200 ppm
SELECZYME SAM	Miga tierna y resiliente, máxima ternura y conservación.	100 - 200 ppm



SELECZYME BISCUIT

Complejos enzimáticos desarrollados para mejorar las características de la masa durante el proceso de laminado:

- Favorecen la extensibilidad de la masa.
- Mejoran la flexibilidad y la consistencia de los productos terminados.

	FACILIDAD AMASADO	EXTENSIBILIDAD	IMPULSO BISCUIT	DOSIFICACIÓN
SELECZYME GALLETA	xx	xx	xx	150-300 ppm
SELECZYME EXTENSIBILIDAD	xx	x	xx	50-150 ppm



OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS

	EFECTO SOBRE MASA				
	FORMACIÓN RED	REDUCCIÓN PEGAJOSIDAD	EXTENSIBILIDAD	ELASTICIDAD	TOLERANCIA
GLUTEN DE TRIGO	xx	x		xx	xx
HARINA DE HABA				x	x
ÁCIDO ASCÓRBICO				xx	xx
LEVADURA DESACTIVADA	xx		xx		
EMULGENTE E-471	x			x	x
DATEM (E-472)	x			xx	xxx
EMULGENTE E-481	x			x	xx
GOMA DE GUAR		x	x		
MALTA ENZIMÁTICA	x		xx		

	EFECTO SOBRE PRODUCTO TERMINADO				
	VOLUMEN	COLOR CORTEZA	CRUJIENTE	ALVEOLADO	GREÑA
GLUTEN DE TRIGO	xx	x		x	x
HARINA DE HABA	x			x	
ÁCIDO ASCÓRBICO	xx			x	x
LEVADURA DESACTIVADA	xx				xx
EMULGENTE E-471	xx		x	xxx	x
DATEM (E-472)	xxx			xx	xxx
EMULGENTE E-481	xx			x	xx
GOMA DE GUAR					
MALTA ENZIMÁTICA	xx	xxx	xx	x	xx



Selecmix:

MIXES Y TOPPINGS

Fruto de nuestra experiencia y de la selección de los mejores ingredientes, disponemos de una amplia gama de preparados, desde los artesanos a los más sofisticados, a los que simplemente hay que añadir agua, sal y levadura (preparados al 100 %).



MIXES



SELECMIX MULTICEREALES

Pan de multicereales con excelente volumen, de miga suave y ligera, de sabor intenso por la incorporación de Harinas de diferentes cereales. Fuente de fibra y proteína. (25 kg)



SELECMIX TRADICIONAL

Pan de alta hidratación con miga crema por su contenido en Harina de maíz tostado y germen. Miga de alveolo grande e irregular, y de larga conservación. (25 kg)



SELECMIX 5 SEMILLAS Y 5 CEREALES

Pan de multicereales y semillas con buen volumen, esponjosidad y de larga conservación, con sabor agradable e intenso. (25 kg)



SELECMIX CENTENO

Pan de centeno de miga suave y esponjosa, con un punto de acidez, de gran aroma y sabor intenso por su contenido en maltas de cebada seleccionadas. (25 kg)



SELECMIX 8 SEMILLAS Y 8 CEREALES

Pan con 8 semillas y 8 cereales, el más completo del mercado, de miga esponjosa y de larga duración, con sabor agradable e intenso. (25 kg)



SELECMIX ALEMÁN

Pan tipo alemán con semillas y cereales típicos de los países del norte de Europa, con masa madre ácida de trigo, miga oscura y esponjosa. Alto contenido en fibras y fuente de proteína. (25 kg)



SELECMIX RUSTICUM

Selección de las mejores variedades de trigo junto con masas madre de trigo. Pan de corteza crujiente y duradera, miga alveolada, de gran sabor y conservación. (25 kg)



SELECMIX MAÍZ

Pan con el color y sabor característicos del maíz, miga suave, esponjosa y corteza crujiente. (25 kg)



SELECMIX AVENA

Pan de avena de corteza gruesa y crujiente, de miga alveolada. Alto contenido en proteínas y fuente de fibras. (25 kg)



SELECMIX FIBRA VERDE

Pan de fibras a partir de fibra de trigo y de espinacas, con miga ligera, esponjosa y de gran sabor. Buena fuente de fibra alimentaria y proteínas. (25 kg)



SELECMIX SOJA

Pan de soja en distintas presentaciones (Harina de soja, soja granulada, salvado de soja). Fuente de fibra alimentaria y proteínas. (25 kg)



SELECMIX MOLDE

Pan de molde para obtener un producto esponjoso y de larga duración. (25 kg)



SELECMIX ESPELTA OMEGA 3

Pan de espelta 100% enriquecido con omega 3 y con semillas de lino marrón, con un buen desarrollo y de corteza crujiente. Fuente de ácidos grasos omega 3 y de proteínas. (25 kg)



SELECMIX INTEGRAL COMPLET 100%

Versión del producto COMPLET empleando Harina integral de trigo como ingrediente para poder indicar pan integral. (25 kg)



SELECMIX CHÍA

Pan con semillas de chía de fondo dulce con buen volumen y miga suave. Fuente de fibra y de proteínas. (25 kg)



SELECMIX BRIOCHE PRO-50

Premix al 50% desarrollado para la elaboración de panes de miga blanda y especialidades tipo brioche. Proporciona un agradable aroma a mantequilla, gran ternura y practicidad al no requerir grasas añadidas.



SELECMIX ESPELTA SABOR

Pan de espelta con un atractivo color dorado y un sabor característico, ideal para obtener piezas con aspecto artesanal y perfil organoléptico distintivo. (25 KG)



SELECMIX GRANO TRIGO COMPLETO 100%

Pan con salvado de miga ligera y esponjosa. Buena fuente de fibra alimentaria y fuente de proteínas. (25 kg)



SELECMIX SARRACENO

Pan con harina y granos de trigo sarraceno, de miga suave, corteza dorada y textura agradable. (25 kg).

TOPPINGS DE SEMILLAS

SELECMIX TOPPING SEMILLAS

Girasol, lino marrón, sesamo, copos centeno.

SELECMIX TOPPING CIAN

Lino marrón, sésamo, amapola.

SELECMIX TOPPING INDIGO

Lino dorado, lino marron, girasol, sarraceno, sesamo.

SELECMIX TOPPING PUKE

Girasol, sesamo, lino marron, lino dorado, miko, calabaza, sarraceno, amapola.

SELECMIX TOPPING BIGARO

Lino marron, girasol, copos trigo, copos cebada, calabaza.

SELECMIX TOPPING CONFIDENCIALIDAD COPOS Y SEMILLAS

Copos avena, girasol, copos centeno, lino marron.



SELECMIX ÉTNICO

Pan con Harina de espelta, kamut, quinoa, sarraceno y semillas de chía. Fuente de ácidos grasos omega 3. (25 kg)



SELECMIX OLIVAS

Pan con rodajas de aceitunas de sabor mediterráneo, de corteza dorada y crujiente. (25 kg)



SELECMIX BOLLERIA

Preparados para elaboración de planchas, bizcochos, madalenas y cakes de zanahoria, nueces, limón y neutro. Sólo requiere añadir huevo y grasa a la receta. (15kg)

Harinas especiales

Completamos nuestra gama Selectas by Tardienta con una amplia selección de Harinas, que se adaptan a las necesidades de tu negocio. Porque cada receta merece la base adecuada.

MOLINO DE PIEDRA

- HARINA DE TRIGO MP CREME T65
- HARINA DE TRIGO MP CREME T80
- HARINA CANDEAL T100 MP
- HARINA CANDEAL T80 MP
- HARINA CEBADA INTEGRAL MP T100
- HARINA CENTENO INTEGRAL T100 MP
- HARINA CENTENO T80 MP
- HARINA ESPELTA INTEGRAL MP 100 %
- HARINA ESPELTA MP T80

OTROS CEREALES, HARINAS BLANCAS E INTEGRALES LEGUMINOSAS Y OTRAS ESPECIALIDADES

- HARINA INTEGRAL DE AVENA
- HARINA DE AVENA
- HARINA DE ARROZ
- HARINA DE CENTENO
- HARINA DE CENTENO INTEGRAL
- HARINA DE ESPELTA
- HARINA DE ESPELTA INTEGRAL
- HARINA DE MAIZ
- HARINA RECIA DE TRIGO DURO
- HARINA SEMOLOSA DE TRIGO DURO RIMACINATA
- HARINA WHOLE GRAIN
- HARINA INTEGRAL 100 %
- HARINA CHURRERA
- HARINA CATETA MORENA
- HARINA RECIA DE TRIGO DURO
- HARINA TRADICIÓN FRANCESA
- HARINA LEVAIN
- HARINA DE SARRACENO
- HARINA DE KAMUT
- HARINA DE GARBANZO
- HARINA DE HABA
- HARINA DE LENTEJA

Selectost: PRODUCTOS TOSTADOS

Una gama pensada para quienes buscan aroma, sabor y personalidad en cada elaboración. Cuidamos cada detalle. Elige el cereal, el grado de tostado y el tipo de acabado para crear Harinas tostadas a medida.



01

ESCOGE UN CEREAL TOSTADO

CEBADA

- SELECTOST BARLEY H30: producto obtenido por molturación del grano de cebada malteado, entero, sano y seco, industrialmente limpio y exento de aditivos.
- SELECTOST BARLEY H60 - SUAVE
- SELECTOST BARLEY H68 - FUERTE

MAÍZ

- SELECTOST CORN H35 GAUDE:
Producto obtenido por tostado y molturación del grano de maíz entero, sano y seco, industrialmente limpio y exento de aditivos.

02

ELIGE TU GRADO DE TOSTADO



03

ELIGE TU ACABADO

- GRANOS TOSTADOS
- HARINAS TOSTADAS
- CEREALES CORTADOS Y TOSTADOS

Copos, troceados, sémolas y semillas

Una selección esencial para enriquecer tus masas con textura, sabor y valor nutricional. Ingredientes naturales y versátiles, listos para integrarse tanto en panadería tradicional como en productos más funcionales con el máximo rendimiento.



SEMILLAS Y GRANOS



Semillas lino marrón



Semillas lino dorado



Semillas girasol peladas



Semillas calabaza GWS AA



Semillas sésamo pelado



Semillas sésamo natural



Semillas sésamo tostado



Semillas mijo pelado



Semillas chía



Semillas quinoa



Perla de avena



Perla de cebada



Semillas de amapola azul

COPOS Y SEMILLAS



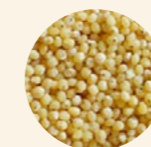
Copos de avena



Copos de centeno



Copos de trigo



Copos de cebada

SÉMOLAS



Sémola extrafina de trigo duro



Sémola fina de trigo duro



Sémola media de trigo duro

TROCEADOS



Centeno troceado



Trigo troceado



Cebada troceada



Triticale troceado



Espelta troceada



Trigo sarraceno troceado

selectas
BY TARDIENTA