

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**



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, sésamo, copos de centeno.

SELECMIX TOPPING INDIGO

Lino dorado, lino marrón, girasol, sarraceno, sésamo.

SELECMIX TOPPING CONFIDENCIALIDAD COPOS Y SEMILLAS

Copos de avena, girasol, copos de centeno, lino marrón.



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

OTROS CEREALES, HARINAS BLANCAS E INTEGRALES

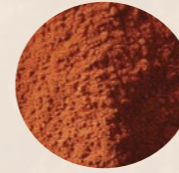
- HARINA DE ARROZ
- HARINA DE CENTENO
- HARINA DE CENTENO INTEGRAL
- HARINA DE ESPELTA
- HARINA DE ESPELTA INTEGRAL
- HARINA DE MAIZ
- HARINA RECIA DE TRIGO DURO
- HARINA SEMOLOSA DE TRIGO DURO RIMACINATA
- HARINA WHOLE GRAIN
- HARINA INTEGRAL 100%
- HARINA CHURRERA
- HARINA CATETA MORENA
- HARINA TRADICIÓN FRANCESA
- HARINA LEVAIN

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.

MALTAS

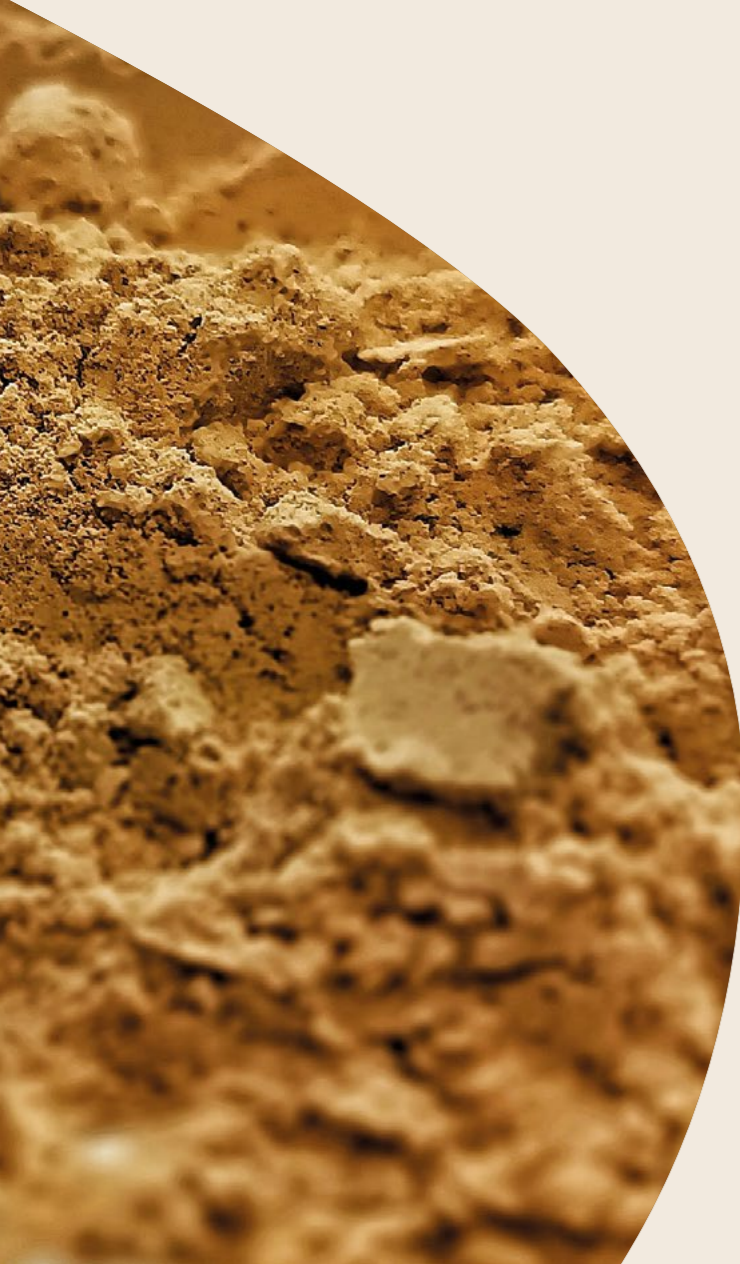
HARINAS DE CEBADA TOSTADAS



Selectost barley
H60 - SUAVE



Selectost barley
H68 - FUERTE



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.



COPOS Y SEMILLAS

- COPOS DE AVENA (5-25KG)
- COPOS DE CENTENO (25KG)

SÉMOLAS

- SÉMOLA FINA DE TRIGO DURO (25KG)

SEMILLAS Y GRANOS

- SEMILLAS DE LINO MARRÓN (5-25KG)
- SEMILLAS DE GIRASOL (5-25KG)
- SEMILLAS DE CALABAZA GWS AA (5-25KG)
- SEMILLAS DE SÉSAMO (5-25KG)
- SEMILLAS DE CHÍA (5 KG Y 25 KG)



**Semillas
amapola azul**



**Semillas
lino marrón**



**Semillas
girasol peladas**



**Semillas
calabaza**



**Semillas
sesamo**



**Semillas
chía**

selectas
BY TARDIENTA