



Farines elaborades a partir de cereals de proximitat

*Un toc familiar i un procés autèntic
des de 1953*



Farines

Convencionals



Blanca Segarra

Farina panificable
per a processos de pa comú.
W 140 - 160 P/L 0.35 - 0.4

Sacs de

1kg

5kg

25kg

40kg



Novavint

Panificable de mitja força
per a fermentacions llargues.
W 210 - 230 P/L 0.4 - 0.45

Sacs de

25kg

40kg



Marinova

Farina de gran força
per a pastisseria.
W 340 - 360 P/L 0.55 - 0.65

Sacs de

1kg

5kg

25kg

40kg



Integral Procedent de la molturació de blat afegint-hi una certa quantitat de segó.

Núria Barreja de farines, per a elaboració de pans artesans, pa gallec, pans rústics, etc.

Cabeçuela Segó de mida mitja, per a fer pans amb farina i segó.

Multicereals 25% Per elaborar pans de diferents llavors.
Es recomana fer una barreja de Marinova (75%) i Multicereals (25%)

Llavors

Pipes de gira-sol	1kg	5kg
Pipes de carabassa	1kg	5kg
Flocs de civada	4kg	5kg

Llinassa marró	1kg	5kg
Sèsam	1kg	5kg

Les farines convencionals es poden moldre bé mitjançant els molins moderns de cilindres, o amb el molí tradicional de pedra.





Farines

Ecològiques



Totes les farines ecològiques estan elaborades mitjançant el molí de pedra "Lo Sòl de Terme" i compten amb el certificat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).



1kg

5kg

25kg

Farines per a:



FARINES ECOLÒGIQUES

Blat

Espelta

Sègol

Tritordeum

Khorasan

Florence Aurora Farina ecològica de gran força.

FARINES ECOLÒGIQUES INTEGRALS

Integral Blat

Integral Espelta

Integral Sègol

Integral Tritordeum

Integral Khorasan



Lo sòl de Terme



Descobreix la “nova tradició”

Farines mòltes amb el Molí de pedra Getreidemühlen

Els aliments més frescos i naturals, mòlts de la forma més tradicional, tal com ho va concebre la natura.

Mòlta del gra mitjançant dues pedres de sílex (alta duració), que trituren el gra del cereal amb el moviment rotatori i les seves osques tallades.

És un procés lent i curós, que conserva l'estat natural de la farina pel que fa al contingut i estabilitat de minerals, vitamines i proteïnes.

Aquest tipus de mòlta és nutricionalment més sana, ja que conté el germen i part del segó, que aporten més propietats organolèptiques i nutritives, proporcionant més vitamines i minerals al pa.

Mantenint el sabor i l'aroma, tal com es feia antigament.

En l'elaboració del pa, la seva qualitat dependrà de molts aspectes:

la massa mare, la fermentació, la cocció, ...
però la **farina seguis sent l'ingredient principal !**

I saber escollir una bona farina és el primer pas perquè el pa tingui el resultat esperat.

Utilitzant la farina mòlta a la pedra, el pa guanyarà qualitat en tots els aspectes.

Un procés autèntic

El cereal es moltura sense pressa, com es feia antigament, garantint una farina amb propietats més nutritives.



Empresa



Tota la nostra dedicació per elaborar farines de la màxima qualitat

Procés de producció rigorosament controlat per garantir: **qualitat, regularitat i seguretat.**

- ✓ Des de la selecció dels cereals, a l'homogeneïtzació i adequació del grans.
- ✓ Temperatura i humitat constants, que garanteixen reproduir amb precisió els processos de mòlta.
- ✓ Laboratori propi per analitzar les característiques i qualitats dels blats i les farines.



Farinera La Segarra, S.L. és una empresa familiar que va néixer el 1.953.

En aquells temps tan sols hi havia un molí on es produïa farina. Deixant-nos impregnar pels avenços tecnològics al pas dels anys, avui en dia gaudim d'una producció convencional a la fàbrica i també mitjançant el molí de pedra, que ens fa recordar aquell primer molí que hi havia seixanta-sis anys endarrere.



farina mòlta a la pedra
LO SÒL DE TERME

FARINERA LA SEGARRA, SL
Ctra. Belianes, s/n
25266 Maldá, Lleida
GPS 41.551035, 1.0305335

Tel. 973 330 056
info@farineralasegarra.com
www.farineralasegarra.com

Amb un toc familiar

Les nostres arrels ens han deixat com empremta la filosofia del primer dia:

"treballar amb productes de proximitat i mantenir un tracte proper tant amb el productor com amb el client."

Estem molt orgullosos de la nostra feina, però encara ho estem més de tenir la vostra confiança, per això ens encantaria rebre-us i mostrar-vos les nostres instal·lacions i el procés productiu!

