

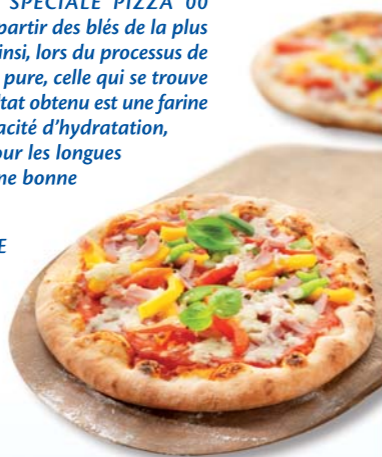
Originale!

Farine de Force spéciale Pizza 00



La FARINE DE FORCE SPÉCIALE PIZZA 00 HARIMSA est élaborée à partir des blés de la plus haute qualité, obtenant ainsi, lors du processus de mouture, la farine la plus pure, celle qui se trouve au coeur du grain. Le résultat obtenu est une farine présentant une forte capacité d'hydratation, facile à pétrir, parfaite pour les longues fermentations et ayant une bonne réaction au four.

Avec la FARINE DE FORCE SPÉCIALE PIZZA 00 HARIMSA, nous obtenons la Pizza Italienne authentique: croustillante, savoureuse et très digeste.



FARINE DE FORCE
SPÉCIALE 00. 500 g • 1 kg • 25 kg

Ligne + Saine



HARIMSA vous présente sa nouvelle FARINE DE BLÉ ÉCOLOGIQUE, sélectionnée pour ses grains sans additif chimique et qui est soumise aux processus de qualité les plus rigoureux pour arriver dans les cuisines les plus exigeantes, tout en conservant toute sa pureté d'Origine.

Chez HARIMSA, nous nous soucions de l'environnement et nous proposons les meilleurs produits pour prendre soin de l'alimentation de nos consommateurs.

FARINE DE BLÉ
ÉCOLOGIQUE. 500 g



Solutions Innovatrices

Chez HARIMSA, nous sommes convaincus qu'étudier les goûts du consommateur et connaître les tendances du marché sont des points indispensables pour atteindre le succès. Dans notre laboratoire d'avant-garde et dans notre usine pilote, nous innovons et nous développons de nouvelles propositions dans le but d'obtenir la plus grande satisfaction de nos clients et consommateurs.

En utilisant uniquement les meilleures matières premières, grâce à l'application d'une technologie de dernière génération et à la connaissance et supervision de techniciens hautement qualifiés, HARIMSA garantit ses produits et peut offrir au marché ses nouvelles gammes de produits spécialisés de haute qualité.

Profitez et partagez vos idées et recettes sur notre BLOG.
www.recetasharimsa.com



www.harimsa.es
968 500 500



Tout ce que vous pouvez imaginer



Profitez du Goût et de la Fraîcheur des Recettes Harimsa.
Faciles, Saines et Faites Maison.

Pâtisserie



PRÉPARATIONS À FAIRE À LA MAISON

MADELEINES. 500 g

PANCAKES. 500 g



PRÉPARATIONS À FAIRE À LA MAISON

CRÊPES. 500 g

CHURROS. 500 g

Farines Spéciales



FARINE SUPÉRIEURE DE BLÉ SPÉCIAL

BIZCOCHONA (Farine à gâteaux).
500 g • 1 kg

BIZCOCHONA (Farine à gâteaux)
COMPLÈTE. 500 g • 1 kg

PIZZA. 500 g • 1 kg

Pains Spéciaux



PRÉPARATIONS À FAIRE À LA MAISON

PAIN BLANC FAIT MAISON 500 g

PAIN MULTICÉRÉALES. 500 g

PAIN AU SOJA. 500 g

Farines traditionnelles



BLÉ MÉDITERRANÉEN. 1 kg

FARINE COMPLÈTE D'ÉPEAUTRE
500 g • 1 kg

FARINE SUPÉRIEURE DE BLÉ.
750 g

Fritures et Tempuras



FARINE SUPÉRIEURE DE BLÉ DUR

POISSON FRIT. 500 g

PRÉPARATION POUR PANER

TEMPURA. 500 g