



Todo lo que puedas Imaginar



*Disfruta del Sabor y la Frescura de las Recetas Harimsa.
Fáciles, Sanas y Hechas en Casa.*



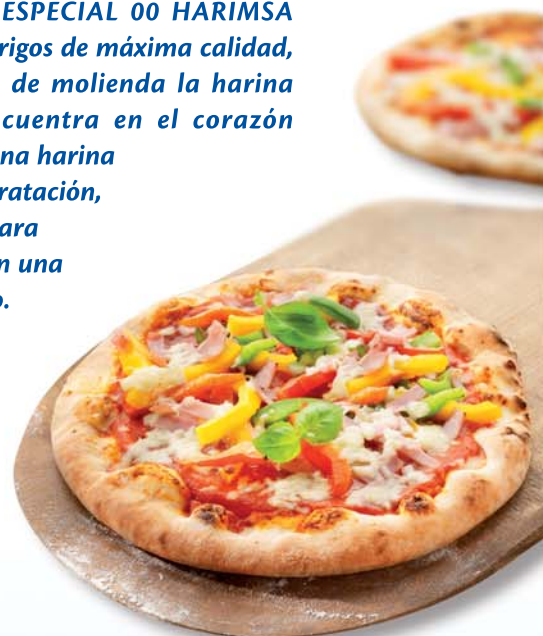
Originale!

Harina de Fuerza Pizza 00



La HARINA DE FUERZA ESPECIAL 00 HARIMSA se elabora a partir de los trigos de máxima calidad, obteniendo en el proceso de molienda la harina más pura, la que se encuentra en el corazón del grano. El resultado es una harina con gran capacidad de hidratación, fácil de amasar, perfecta para fermentaciones largas y con una gran respuesta en el horno.

Con la HARINA DE FUERZA ESPECIAL 00 HARIMSA conseguimos la auténtica Pizza Italiana: crujiente, sabrosa y muy digestiva.



HARINA DE FUERZA

ESPECIAL 00. 500 g • 1 Kg • 25 kg

Línea +Sana



HARIMSA te presenta su nueva HARINA DE TRIGO ECOLÓGICO, seleccionada por sus granos libres de cualquier aditivo químico y sometida a los más rigurosos procesos de calidad hasta llegar a las cocinas más exigentes, conservando toda la pureza de su Origen.

En HARIMSA cuidamos el medioambiente y ofrecemos los mejores productos para cuidar la alimentación de nuestros consumidores.

HARINA DE TRIGO

ECOLÓGICO. 500 g

Repostería



PREPARADO PARA HACER EN CASA

MAGDALENAS. 500 g

TORTITAS. 500 g



PREPARADO PARA HACER EN CASA

CREPES. 500 g

CHURROS. 500 g

Harinas Especiales



HARINA SUPERIOR DE TRIGO ESPECIAL

BIZCOCHONA. 500 g • 1 kg

BIZCOCHONA INTEGRAL. 500 g • 1 kg

PIZZA. 500 g • 1 kg

Panes Especiales



PREPARADO PARA HACER

PAN CASERO. 500 g

PAN MULTICEREALES. 500 g

PAN DE SOJA. 500 g

Harinas Tradicionales



HARINA SUPERIOR DE TRIGO

TRIGO MEDITERRÁNEO. 1 Kg

ESPECIAL FUERZA. 750 g

Frituras y Témপুরas



HARINA SUPERIOR DE TRIGO DURO

PREPARADO PARA REBOZAR

PESCADITO FRITO. 500 g

TEMPURA. 500 g



Soluciones Innovadoras

EN HARIMSA estamos convencidos que estudiar los gustos del consumidor y conocer las tendencias del mercado, son imprescindibles para alcanzar el éxito.

En nuestro avanzado laboratorio y en nuestra planta piloto innovamos y desarrollamos nuevas propuestas con el objetivo de obtener la máxima satisfacción de nuestros clientes y consumidores.

Sólo con las mejores materias primas, aplicando una tecnología productiva de última generación y con el conocimiento y supervisión de técnicos altamente cualificados HARIMSA garantiza sus productos y permite ofrecer al mercado sus nuevas gamas de productos especializados de alta calidad.

Disfruta y comparte tus ideas
y recetas en nuestro BLOG
www.recetasharimsa.com



www.harimsa.es
968 500 500