
HARINERA IRAPUATO
HARINAS PARA LO QUE MEJOR SABES HACER
Una harina para cada proceso.
Encuentra la indicada para tu producto.

TENEMOS UNA OPCIÓN PARA TI

¿QUÉ VAMOS A PREPARAR HOY?



BOLILLO & PANES

➜ BOLILLIHISA

Bolillo, baguette, pan de molde, panes rústicos, pizza de larga fermentación y masa madre. Fuerza.



BOLLERÍA, DANÉS & PIZZA

➜ FINARIN / CRECIENTE

Pan de caja, bollería, danés, francés, pizza y hojaldre. Rendimiento y fuerza para procesos semi-industriales e industriales.





TORTILLAS & BUÑUELOS

➜ TORTIHISA

Tortillas y buñuelos. Alta extensibilidad, piezas resistentes al manejo, no se quiebran ni resecan. Proteína min. 105%.

GALLETAS, PASTELERÍA

➜ DELICIAS / GUADALUPE

Galletas, churros, obleas, pastelería e integrales. Fácil manejo y alta extensibilidad. Descubre también CHABELIHISA, la nueva fuerza de Harinera Irapuato.



HARINERA IRAPUATO

BOLILLIHISA

HARINA DE TRIGO TIPO “00”

Harina de alta proteína elaborada a partir de trigos duros. Su alto contenido de gluten le confiere gran poder de fermentación, fuerza y desarrollo estructural, ideal para masas de alta exigencia.

APLICACIONES

Bolillo, pan de molde, baguettes, panes rústicos, pizzas de larga fermentación, pastas frescas y masa madre.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Mayor volumen y esponjosidad
- Excelente tolerancia a fermentaciones prolongadas
- Alta absorción y rendimiento
- Buena elasticidad y fuerza en la masa

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	FUERZA	ABSORCIÓN	GLUTEN HÚMEDO
≥ 14%	≥ 400 - 470 J	≥ 62%	≥ 34-37%



HARINERA IRAPUATO



FINARIN

HARINA DE TRIGO TIPO "00"

Harina fuerte de alta proteína, con gran poder de fermentación, excelente rendimiento y alta absorción de agua, ideal para procesos mecanizados, semiindustriales e industriales.

APLICACIONES

Pan de caja, bollería, danés, francés, pizza, procesos semiindustriales e industriales.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Consistencia en cada lote
- Excelente rendimiento y volumen
- Fuerza equilibrada para procesos continuos
- Alta productividad

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	FUERZA	ABSORCIÓN	GLUTEN HÚMEDO
≥ 10.7%	≥ 280 J	≥ 57%	≥ 27%

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

CRECIENTE

HARINA DE TRIGO TIPO “000”

Harina de fuerza intermedia, muy manejable gracias a su buena extensibilidad, con gran rendimiento y alta absorción de agua.

APLICACIONES

Panificación, danés, francés, hojaldre, bollería y galletas.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Buen volumen
- Corteza dorada y buen color
- Excelente sabor
- Gran rendimiento y manejabilidad

PRESENTACIONES

Bolsas de 1 kg y sacos de 10, 20 y 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	FUERZA	ABSORCIÓN	GLUTEN HÚMEDO
≥ 10%	≥ 230 - 265 J	≥ 57%	≥ 25%



TORTIHISA

HARINA DE TRIGO TIPO “000”

Harina de fuerza intermedia, muy manejable gracias a su alta extensibilidad, gran rendimiento y alta absorción de agua.

APLICACIONES

Tortillas y buñuelos.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Piezas resistentes al manejo
- Ayuda a evitar quiebres y resequedad
- Buen sabor
- Buen color

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	FUERZA	ABSORCIÓN	GLUTEN HÚMEDO
≥ 10.5%	≥ 240 J	≥ 59%	≥ 27%





HARINA INTEGRAL

HARINA DE TRIGO

Harina integral de trigo, elaborada conservando los componentes propios del grano y con un aporte destacado de fibra dietética.

APLICACIONES

- Pan integral
- Bollería integral
- Preparaciones de panificación integral

PRINCIPALES BENEFICIOS

- 13% de proteína
- 10.40% de fibra dietética
- Fortificada con hierro, zinc, ácido fólico y vitaminas B1, B2 y B3
- Elaborada con harina integral de trigo

PRESENTACIONES

Bolsa de 1 kg

Caja con 6 bolsas de 1 kg

Saco de 25 Kg





SANTA FE DE GUANAJUATO

HARINA DE TRIGO TIPO “0000”

Harina suave, muy manejable gracias a su alta extensibilidad, adecuada para fermentaciones de tiempo corto y procesos que buscan buen rendimiento.

APLICACIONES

Panificación con equipos mecanizados de baja exigencia que no requieren fermentación, galletería, churros y obleas.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Buen volumen
- Corteza dorada y buen color
- Excelente sabor
- Gran rendimiento y manejabilidad





PRESENTACIONES

Sacos de 10 y 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	FUERZA	ABSORCIÓN	GLUTEN HÚMEDO
≥ 9-10.5%	≥ 90 - 160 J	≥ 58%	≥ 25%

HARINERA IRAPUATO



HARINERA IRAPUATO

DELICIAS DEL CAMPO

HARINA DE TRIGO TIPO “0000”

Harina suave, muy manejable gracias a su alta extensibilidad, adecuada para fermentaciones de tiempo corto y procesos que buscan buen rendimiento.

APLICACIONES

Panificación con equipos mecanizados de baja exigencia que no requieren fermentación, galletería, churros, obleas y buñuelos.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Buen volumen y desarrollo
- Corteza dorada y buen color
- Excelente sabor
- Buen rendimiento

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	≥ 9-10.5%
FUERZA	≥ 140 - 200 J
ABSORCIÓN	≥ 58%
GLUTEN HÚMEDO	≥ 25%

GUADALUPE

HARINA DE TRIGO TIPO “0”

Harina de fuerza intermedia con tendencia a suave, de buena extensibilidad, gran rendimiento y alta absorción de agua.

APLICACIONES

Procesos de panificación con equipos mecanizados de baja exigencia, galletería, churros, pastelería, obleas y buñuelos.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Buen volumen
- Corteza dorada y buen color
- Excelente sabor
- Buen rendimiento y manejabilidad

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	≥ 9 - 10.5%
FUERZA	≥ 140 - 200 J
ABSORCIÓN	≥ 58%
GLUTEN HÚMEDO	≥ 25%



CHABELIHISA

HARINA DE TRIGO TIPO “00”

Harina de alta proteína, con gran poder de fermentación, alto rendimiento y alta absorción de agua.

APLICACIONES

Pan de caja, bollería, danés, francés, hojaldre y procesos industriales.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Mayor volumen
- Excelente estructura
- Excelente rendimiento
- Para pan de calidad

PRESENTACIONES

Saco de 25 Kg

Granel en pipas de 26 a 28 ton.

DATOS TÉCNICOS

PROTEÍNA	≥ 12%
FUERZA	≥ 340 - 380 J
ABSORCIÓN	≥ 59%
GLUTEN HÚMEDO	≥ 30%



HOT CAKES CRECIENTE

HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES

Mezcla preparada para la elaboración de hot cakes, pensada para facilitar su preparación y obtener resultados prácticos y consistentes.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Fácil preparación
- Resultados consistentes
- Práctica para uso diario
- Sabor y textura agradables

PRESENTACIONES

Bolsa de 1/2 kg

Bolsa de 1 kg

Caja con 6 bolsas de 1/2 kg

Caja con 6 bolsas de 1 kg

Saco de 25 Kg



HOT CAKES CRECIENTE INTEGRAL

HARINA PREPARADA PARA HOT CAKES

Mezcla preparada para elaborar hot cakes integrales de forma práctica, con el sabor y carácter de los cereales integrales, ideal para quienes buscan una alternativa diferente para el desayuno.

PRINCIPALES BENEFICIOS

- Fácil preparación
- Resultados consistentes
- Práctica para uso diario
- Sabor y textura agradables

PRESENTACIONES

Bolsa de 1/2 kg

Caja con 6 bolsas de 1/2 kg




HARINERA IRAPUATO
UNA HARINA PARA
CADA PROCESO.
¿Qué elaboras? Nuestro equipo puede ayudarte a
encontrar la opción adecuada para tu producto.
Tel. 462 595 7647
www.harinerairapuato.com



HARINERA IRAPUATO

GUÍA RÁPIDA DE ELECCIÓN

¿QUÉ ELABORAS? → HARINA RECOMENDADA

- Bolillo, baguette, panes rústicos, masa madre, larga fermentación
- Pan de caja, bollería, danés, francés, pizza, procesos industriales
- Panificación cotidiana, hojaldre, galletas, bollería general
- Tortillas y buñuelos
- Galletas, churros, obleas, sin fermentación
- Productos integrales y panificación nutritiva
- Nueva fuerza premium



← BOLILLIHISA (fuerza 400–470 J)

FINARIN (fuerza mín. 280 J) →





← CRECIENTE (fuerza 230–265 J)

TORTIHISA (alta extensibilidad) →





← DELICIAS DEL CAMPO

HARINA INTEGRAL →





← CHABELIHISA · TIPO 000


100% CALIDAD
HISA
®
TODO EL CARÁCTER DEL TRIGO
83 años de experiencia en la producción de harinas de la más alta calidad
Tel. 462 595 7647
www.harinerairapuato.com