



Innovación y compromiso:
el secreto de nuestras harinas



CIFRAS

(DATOS DEL GRUPO)

El carácter familiar del Grupo Vall Companys, apoyado por un equipo humano profesional y altamente implicado, así como una política de reinversión de beneficios, marcan una orientación empresarial basada en un crecimiento progresivo y afianzado en los distintos negocios.



La empresa Harinera La Meta S.A.U. fue registrada con fecha 09/05/1956. Es, por tanto, una sociedad con un amplísimo historial en el servicio en el sector agroalimentario. La sede central de producción y administración actual fue construida en el año 1987 y se halla ubicada en la provincia de Lleida.

La planta comprende una superficie de 22.453 m², de los cuales 5.577 m² están edificadas, dedicados a administración, recepción, producción y almacenaje. En esta instalación se ha realizado un esfuerzo importante de inversión en tecnología punta, con la finalidad de garantizar la menor variabilidad posible en los procesos para producir productos de alta calidad que satisfagan las necesidades de los clientes.



GRUPO HARINAS LA META



HARINAS PANIFICABLES PANADERAS

Cuidando al máximo la selección de las mejores variedades de trigo, fabricamos los siguientes estándares de harina para cubrir las necesidades del panadero.



REPOSTERÍA

FLOJA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	90		10,5	8	52
MÁX	115	0,4			
GALLETERA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	115		10	7,3	53
MÁX	130	0,45			

BOLLERÍA

ESPECIAL FUERZA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	290		12,75	9,7	58
MÁX	320	0,95			
GRAN FUERZA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	350		13,4	10,3	60
MÁX	380	1,2			
VOLCÁN					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	380		14,5	11	61
MÁX		1,5			
1956					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	450	0,8	16,5	13	62
MÁX		2	18	14	

HARINAS PANIFICABLES PANADERAS

Podemos realizar cualquier harina a medida en función de las necesidades y especificaciones del cliente, siempre bajo la más estricta confidencialidad.

PANADERAS

FLORENTINA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	135		10,2	7,5	53,5
MÁX	160	0,5			
IBERIA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	150		10	7,3	54,2
MÁX	160	0,7			
BB					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	155		10	7,3	54,2
MÁX	165	0,7			
PROTECTORA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	160		10	7,3	54,2
MÁX	175	0,7			
BBB					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	170		10,2	7,5	54,5
MÁX	195	0,7			
ILERDA					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	195		10,7	8	55,5
MÁX	220	0,75			
ILERDA ESPECIAL					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	225		11,1	8,3	56
MÁX	250	0,75			
HARINA CON SALVADO					
	W	P/L	PROTEÍNA	GLUTEN SECO	ABSORCIÓN
MÍN	195		12	8,3	55,5
MÁX	240	0,9			

PANES ESPECIALES

Seguimos trabajando en la elaboración de productos más sanos y saludables. La mayoría de nuestros preparados para la elaboración de panes especiales son 100% Clean Label, sin ácido ascórbico (E-300) ni ningún otro tipo de aditivo.



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 y 5 kg



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 y 5 kg



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 proteínas.

25 kg y 5 kg



MULTICEREALES

Pan multicereales con excelente volumen, de miga suave y ligera, de sabor intenso por la incorporación de harinas tostadas seleccionadas. Fuente de fibras y proteínas.

25 kg y 5 kg



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 y 5 kg



MAÍZ

Pan con el color y sabor característicos del maíz, miga suave, esponjosa y corteza crujiente.

25 kg y 5 kg



MOLDE

Pan de molde para obtener un producto esponjoso y de larga duración.

25 kg



OLIVAS

Pan con rodajas de aceitunas de sabor mediterráneo, de corteza dorada y crujiente.

25 kg y 5 kg



L'ANCIENNE

Un *coupage* de los mejores trigos, centenos y escanda molidos a la piedra. Pan artesano de gran intensidad, de corteza crujiente de larga conservación.

25 kg



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



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



INTEGRAL COMPLET 100%

Versión del producto COMPLET empleando harina integral de trigo como ingrediente para poder indicar pan integral.

25 kg



SOJA

Pan de soja en distintas presentaciones (harina de soja, soja granulada, salvado de soja). Fuente de fibra alimentaria y proteínas.

25 kg y 5 kg



VERDURAS

Pan con distintas hortalizas deshidratadas de nuestra tierra, con un sabor muy intenso. Pan de buen volumen y corteza crujiente.

25 kg y 5 kg



GALLEGO

Pan de alta hidratación que incorpora harina de centeno para aportar un sabor más intenso, de alveolo grande e irregular y de larga conservación.

25 kg



COMPLET

Pan con salvado de miga ligera y esponjosa. Buena fuente de fibra alimentaria y fuente de proteínas.

25 kg



ECOLÓGICO

Pan ecológico elaborado a partir de variedades de trigo ecológico seleccionadas, con masa madre de trigo ecológica y sin mejorante. Certificado ECO.

25 kg



AVENA

Pan de avena de corteza gruesa y crujiente, de miga alveolada. Alto contenido en proteínas y fuente de fibras.

25 kg y 5 kg



BAGUETTE

Pan de tipo Baguette, de miga alveolada y crema, y corteza crujiente.

25 kg



ESPELTA CON MIEL

Presentamos nuestra nueva harina de espelta con miel, un producto de alta calidad, aromático, y con un punto de dulzor saludable. Elaborado al 100% con espelta cultivada en Lleida, y con trazabilidad desde la siembra hasta su mouturación y expedición.

25 kg



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



CHÍA

Pan con semillas de chía de fondo dulce con buen volumen y miga suave. Fuente de fibra y de proteínas.

25 kg y 5 kg



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 y 5 kg



ÉTNICO

Pan con harina de espelta, kamut, quinoa, sarraceno y semillas de chía. Fuente de ácidos grasos omega 3.

25 kg y 5 kg



Descarga el código QR para ver las fichas técnicas.

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%).

OTRAS HARINAS Y LEGUMINOSAS

HARINA DE FREÍR	
Harina de trigo diseñada para el rebozado de productos de fritura.	5 kg
ESPECIAL LEVAIN	
Harina específicamente diseñada para la elaboración de cualquier tipo de pre-fermento: levain, polish, esponja masa, etc.	25 kg
HARINA DE CENTENO	
Harina (65% extracción) obtenida de la molturación de variedades de <i>Secale cereale</i> seleccionadas.	25 kg
HARINA DE CENTENO INTEGRAL	
Harina integral 100% de variedades de <i>Secale cereale</i> seleccionadas.	25 kg
HARINA DE ESPELTA	
Harina obtenida de la molturación de granos seleccionados del género <i>Triticum spelta</i> .	25 kg
HARINA DE ESPELTA INTEGRAL	
Harina integral 100% de granos del género <i>Triticum spelta</i> .	25 kg
HARINA DE MAÍZ	
Harina obtenida de la molturación de maíz (<i>Zea mays L</i>) desgerminado, no modificado genéticamente.	25 kg
HARINA DE ARROZ	
Harina obtenida de la molturación del grano de <i>Oryza sativa</i> , descascarillado, pulido y limpio, y libre de gluten.	25 kg
HARINA DE TRIGO SARRACENO	
Harina obtenida de la molturación del grano de trigo sarraceno (<i>Fagopyrum esculentum</i>), descascarillado, limpio, de variedades no modificadas genéticamente y sin gluten.	25 kg
HARINA DE QUINOA	
Harina procedente de la molturación del grano de quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>), limpio, no modificado genéticamente, y libre de gluten.	5 kg
HARINA DE KAMUT	
Harina obtenida de la molturación de trigo khorasan de alto contenido en proteína y selenio.	25 kg

HARINAS INTEGRALES DE TRIGO

WHOLE GRAIN					
Harina procedente de la molturación del grano íntegro de variedades de trigo de alta calidad sin separar ninguna fracción.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>W</th> </tr> <tr> <td>Mín. 13,0%</td> <td>260/310</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	W	Mín. 13,0%	260/310
PROTEÍNA	W				
Mín. 13,0%	260/310				
INTEGRAL 100%					
Harina procedente de la molturación del grano íntegro de variedades de trigo de alta calidad sin separar ninguna fracción.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>W</th> </tr> <tr> <td>Mín. 12,5%</td> <td>240/260</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	W	Mín. 12,5%	240/260
PROTEÍNA	W				
Mín. 12,5%	240/260				

HARINAS MOLIDAS A LA PIEDRA

HARINA DE TRIGO MOLIDO A LA PIEDRA T65					
Harina obtenida de la molturación de trigo en molino de piedra.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>CENIZAS</th> </tr> <tr> <td>Mín. 9,5%</td> <td>0,62/0,75</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	CENIZAS	Mín. 9,5%	0,62/0,75
PROTEÍNA	CENIZAS				
Mín. 9,5%	0,62/0,75				
HARINA DE TRIGO MOLIDO A LA PIEDRA T80					
Harina obtenida de la molturación de trigo en molino de piedra.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>CENIZAS</th> </tr> <tr> <td>Mín. 9,5%</td> <td>0,75/0,90</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	CENIZAS	Mín. 9,5%	0,75/0,90
PROTEÍNA	CENIZAS				
Mín. 9,5%	0,75/0,90				

HARINAS DE TRIGO ECOLÓGICAS

HARINA DE TRIGO ECOLÓGICA							
Harina procedente de la molturación de trigo ecológico. Con certificación de calidad ECO.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>W</th> <th>CENIZAS</th> </tr> <tr> <td>Mín. 11%</td> <td>150/180</td> <td>0,62/0,75</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	W	CENIZAS	Mín. 11%	150/180	0,62/0,75
PROTEÍNA	W	CENIZAS					
Mín. 11%	150/180	0,62/0,75					
HARINA INTEGRAL DE TRIGO ECOLÓGICA							
Harina procedente de la molturación de trigo ecológico sin separar ninguna fracción. Con certificación de calidad ECO.	<table border="1"> <tr> <th>PROTEÍNA</th> <th>W</th> <th>CENIZAS</th> </tr> <tr> <td>Mín. 11%</td> <td>150/180</td> <td>≥ 1,4</td> </tr> </table>	PROTEÍNA	W	CENIZAS	Mín. 11%	150/180	≥ 1,4
PROTEÍNA	W	CENIZAS					
Mín. 11%	150/180	≥ 1,4					

SUBPRODUCTOS

SÉMOLAS · MALTAS · SALVADOS Y GERMEN

SÉMOLAS

SÉMOLA DE MAÍZ INTERMEDIA	 25 kg
SÉMOLA GRUESA DE TRIGO DURO	 25 kg
SÉMOLA DE TRIGO BLANDO	 25 kg

MALTAS Harinas de cebada tostadas

FUERTE	 5 kg
INTERMEDIO	 5 kg
SUAVE	 5 kg

SALVADOS Y GERMEN DE TRIGO

SALVADO GRUESO	 10 kg
	HUMEDAD FIBRA ALIMENTARIA PROTEÍNAS CENIZAS
MÍN	38 13,5
MÁX	14 16 6
SALVADO FINO	 20 kg
	HUMEDAD FIBRA ALIMENTARIA PROTEÍNAS CENIZAS
MÍN	38 13,5
MÁX	14 16 6
SALVADO MEDIANO	 15 kg
	HUMEDAD FIBRA ALIMENTARIA PROTEÍNAS CENIZAS
MÍN	38 13,5
MÁX	14 16 6
GERMEN DE TRIGO* <i>no estabilizado</i>	 25 kg
	HUMEDAD FIBRA ALIMENTARIA PROTEÍNAS CENIZAS
MÍN	8 18
MÁX	15 12 25 4,5

SEMILLAS Y COPOS

COPOS DE AVENA	 5 kg
COPOS DE CENTENO	 5 kg
PIPAS DE CALABAZA	 5 kg
PIPAS DE GIRASOL	 5 kg
SEMILLAS DE AMAPOLA	 5 kg
LINAZA MARRÓN	 5 kg
SÉSAMO PELADO	 5 kg
CHÍA	 5 kg

REBOZADO DE SEMILLAS

TOPPING	
Mix de semillas: pipas de girasol, linaza marrón, copos de centeno y sésamo natural.	5 y 25 kg



Vall Companys
GRUPO

POSICIÓN GLOBAL

NUESTRA PRESENCIA EN ESPAÑA



EMPRESAS HARINERAS DEL GRUPO VALL COMPANYS



Polígono Industrial El Segre parc. 204R
25191 Lleida
Tel. +34 973 200 319
Fax. +34 973 205 643
lameta@lameta.es
www.lameta.es



Carretera de Santander, Km. 13,2
34191 Villalobón (Palencia)
Tel. +34 979 749 888 / +34 979 749 932
Fax. +34 979 749 896
palentina@harinaslapalentina.es
www.harinaslapalentina.es



Ctra. Copero s/n - AP 1134
41012 Sevilla
Tel. +34 954 629 781
Fax: +34 954 621 581
molisur@molisur.es
www.molisur.es



Ctra. de Masegoso, Km.0,200
19190 Torija (Guadalajara)
Tel. +34 949 320 008
Fax: +34 949 320 111
harinastorija@haritosa.com
www.haritosa.com