



Más de un siglo produciendo harina de  
**calidad 100% natural**



## Una harina de *calidad*

### **La Fábrica**

Harinas Félix Saiz                      página 3

Una parte de nuestra propia casa    página 5

¿Cómo trabajamos?                      página 6

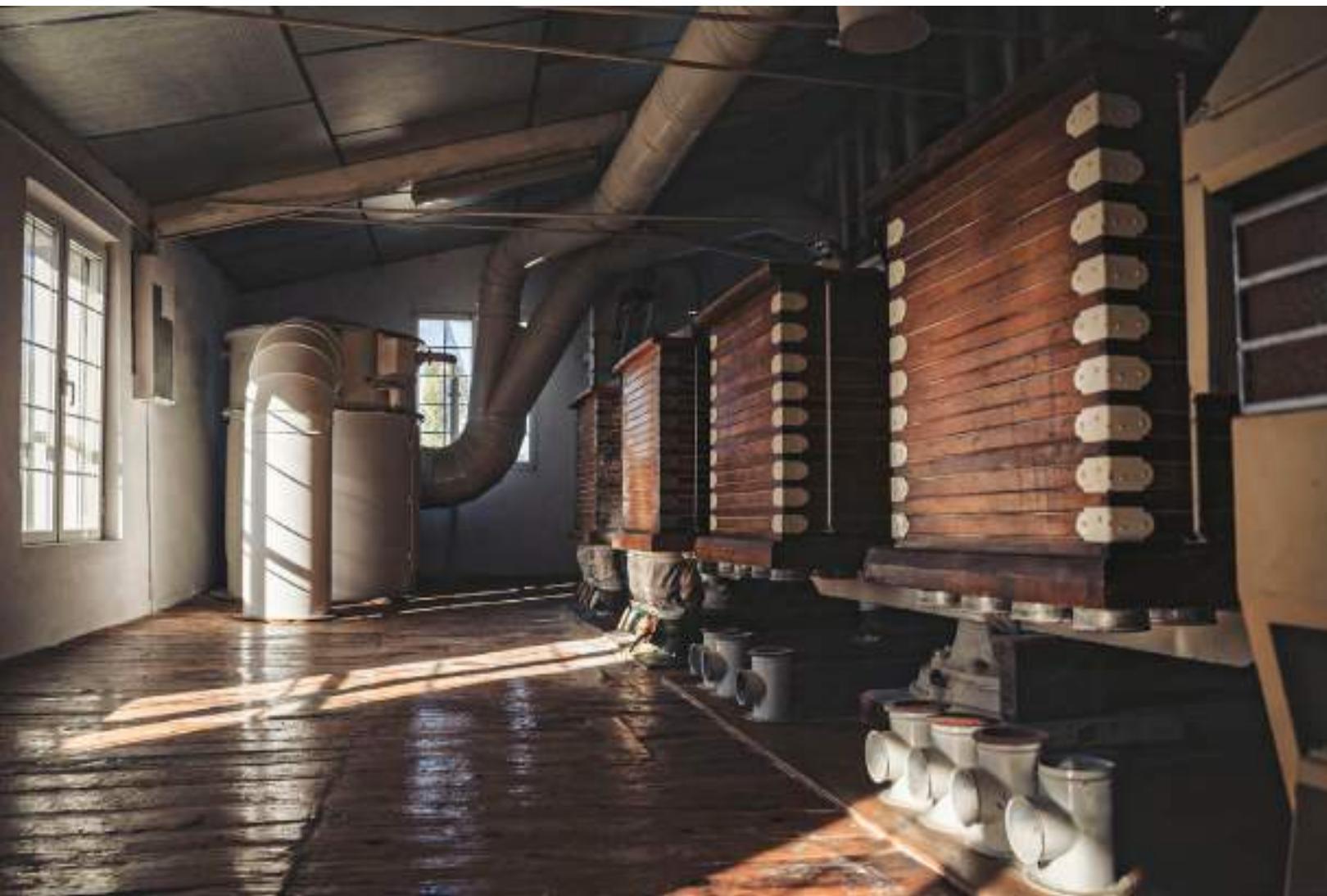
### **Nuestras Harinas**

Harina Natural                              página 13

Harinas Especiales                      página 17

**Distribución**                              página 21

# HARINAS SAIZ



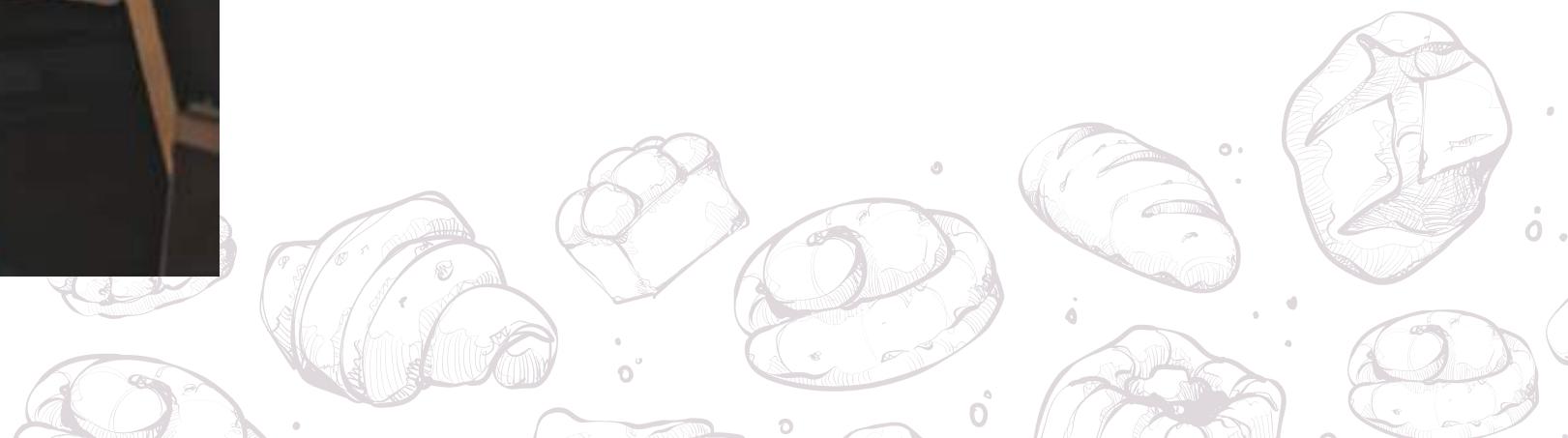
## La Fábrica

Harinas Félix Saiz

*Todo nace en  
nuestra fábrica*

**Harinas Félix Saiz**, se constituye como una empresa familiar que hereda y conserva la tradición harinera desde principios del siglo XX.

Somos especialistas en la elaboración de *harinas 100% naturales*, sin aditivos químicos, ni mejorantes, utilizando para ello los **mejores trigos**.

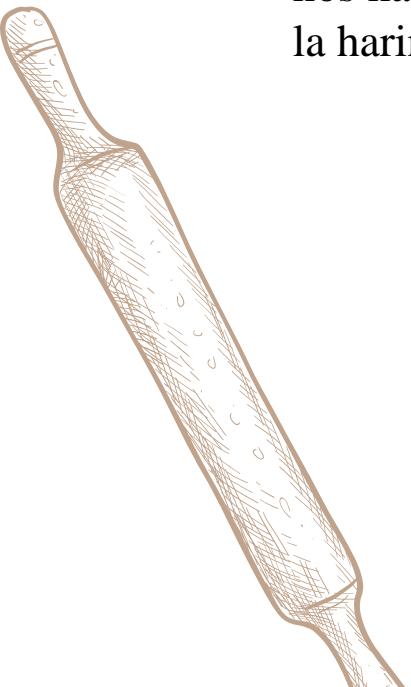




## *una parte de nuestra propia casa*

Hay cosas que aprendes aunque no te des cuenta.  
Cosas que sin saberlo ya sabías.

Y son esas cosas, las que desde hace casi un siglo  
nos han convertido en un referente en el mundo de  
la harina en nuestro país.





## ¿Cómo *trabajamos?*

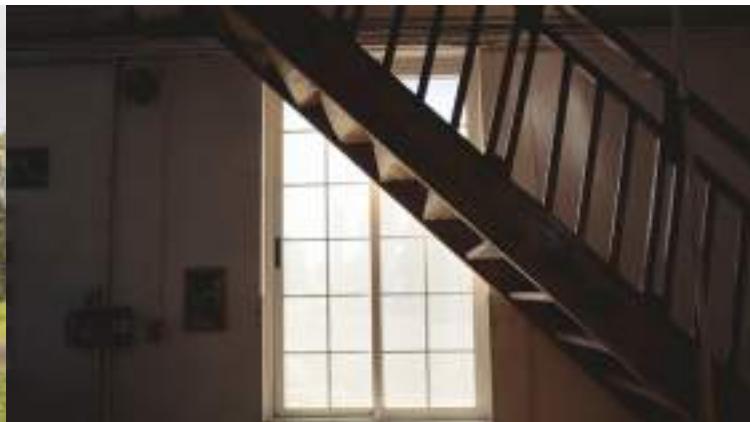
Solo conservando la tradición es como obtenemos las mejores harinas, únicamente con trigo seleccionado entre diferentes variedades de las cuales destaca el chamorro.

Fabricamos la harina como toda la vida, como se lleva haciendo desde hace 100 años durante las 4 generaciones que nos preceden. Buscamos la mejor materia prima y escuchamos a nuestros clientes en el día a día, analizando cada partida y asegurándonos la trazabilidad del producto.

*Cuidamos todos los detalles*

Dicen que nuestra fábrica tiene

*Alma*





COOPERATIVA CIVICO-MILITAR DE CUENCA

Art.	Unid.	Prez.
frasco 20 gramos.	0,60	
lata 1/2 kilo	0,40	
lata 1kg	0,50	
frasco 1/4 litro	0,60	
200 gramos	0,80	
caja y almidar	0,60	
lata 1/2 kilo	0,60	
	0,60	
	0,50	
Saleros higienicos		400 0,25
Canela en rama		100 gramos 1
cafe		1kg 0,80
Frutas secas		kg 0,20
		1,45
		1,20
Harinas superiores		
Higos Fruga superiores		
de secado		
Papas superiores		
Galletas		300 gramos 1,25
		500 1,25
		kg 5,00
		4,75
		3,00
		2,40
		2,20
		2,50
		1
		2
		1,50
		3,40
		3,50
		6
		5
		3
		3,50
		6,00
		3,50
		6,00
		2,25
		kg 0,50
		0,40
		kg 3,50
		2,50
		2,50
		2,50
		litro 2,25
		0,30
		kg 0,95
		0,80
		1,20
		0,90
		kg 1,30
		1,25
		1,25
		kg 0,65
		0,60
		0,80
		0,60
		0,70
		0,60
		0,60
		0,60
		1,40
		1,70
		1,20
		1,00
		1,10
		0,90
		0,8
		0,8
		0,8

**Panificadora Conquense**  
 ANTES TAHONA DEL POSTIGU  
 de  
**FELIX SAIZ**

El dueño de este establecimiento  
 comunica a los Señores Socios que,  
 a partir de esta fecha, vuelve a suministrar  
 pan a los dos despachos de la  
 ciudad.  
 Exigir la marca EL GALLO en todas  
 las piezas.

0,60  
 0,10  
 0,15

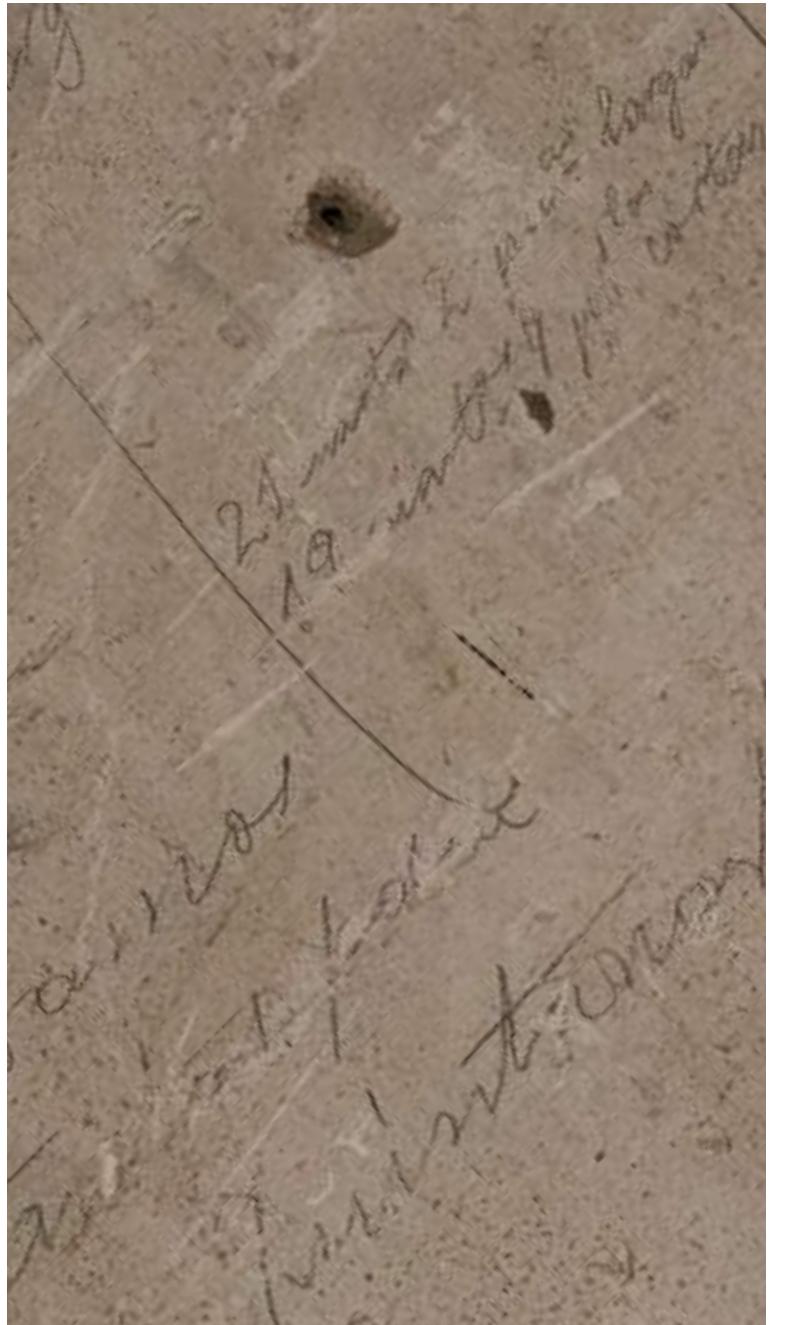
Los  
 de Cuenca

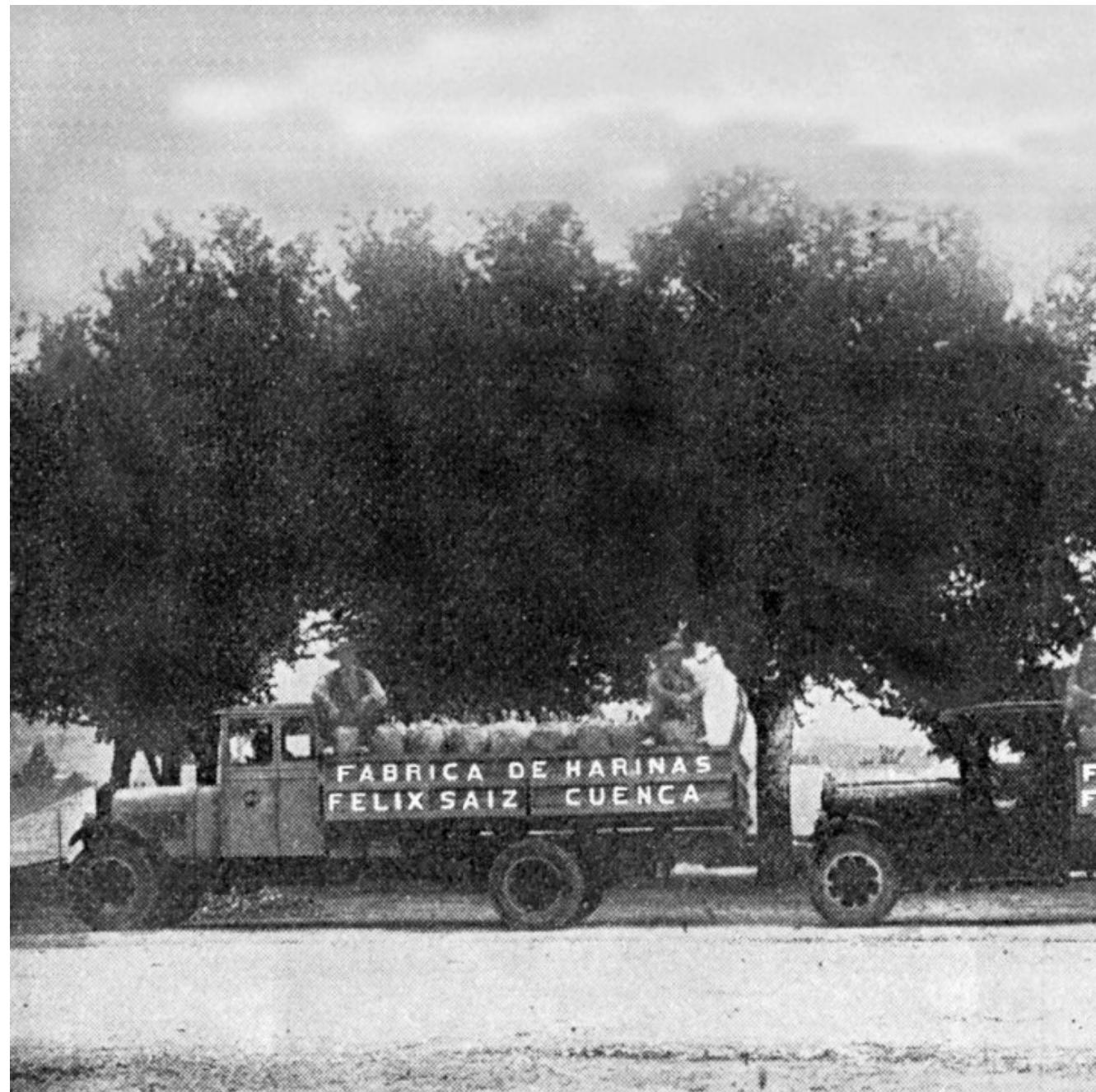


Agosto	423.80	111
Septiembre	455.60	111
Octubre	211.60	33
Noviembre	495.00	163
Diciembre	161.00	360
Total...	193.780	414
	485.440	369
	<u>5.430.960</u>	<u>364.0</u>
		4.055.5

123.431 fanegas, en 283 días.  
 436 0/10 apl. cada día.  
 74.70 Rendimiento.  
 Cuernoa 31 Diciembre 1930.

FELIX SAIZ  
 31  
 BILBAO  
 1930  
 FERIA DE FANEGAS  
 CUERNOA







## Harina Extra

(W 80-100, p/l 0,3-5)

A lo largo de los años hemos conseguido mantener una filosofía encaminada a no aditar nuestros productos, dejando que las cualidades del trigo sean las que dan a la harina su **calidad única**.

Harina especialmente desarrollada para adaptarse a los climas más exigentes. Permite gracias a su extensibilidad y su equilibrada fuerza la elaboración de deliciosos panes. Creada para obtener excelentes resultados en repostería por su delicadeza y buen sabor.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*



## Harina Casas Colgadas

(W 100-120, P/L 0,3-0,6)

Calidad, incomparable finura, y suavidad, tacto aterciopelado. Harina de blancura y pureza máxima desarrollada con la misma receta desde hace casi 100 años, utilizando los mejores trigos, como el chamorro.

Ofrece un óptimo rendimiento y una versatilidad excepcional en la elaboración de todo tipo de panes, repostería y masas fritas. Los equilibrados valores alveográficos la convierten en una harina perfecta para todo tipo de elaboraciones por su elasticidad y resistencia.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*



## Harina Fuerza

(W 160-180, P/L 0,5-0,6.)

Harina de media fuerza, con carácter que aportar a la harina un plus de robustez.

Aporta aroma a **pan tradicional**. Muy utilizada como complemento de harinas suave y para dotar determinadas elaboraciones de un plus de fuerza. Su fuerza controlada y elasticidad permiten la elaboración de todo tipo de panes en los que es necesario amasados más prolongados. Especialmente indicada para panes rústicos y repostería artesanal.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*



## Harina Premium

(W 220-260, P/L 0,5-0,7.)

Harina de media fuerza, con carácter, pero sin olvidar la suavidad y ductilidad típica de nuestra firma. Aporta aroma a pan de antaño, distinguiéndose en el mercado por un sabor y un olor ya olvidado. Harina de media fuerza muy equilibrada. Muy apreciada para la elaboración de pan de cristal y de pan rústico.

Especialmente indicada para procesos de fermentación controlada precocidos y masa de pizzas.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*





## Harina Gran Fuerza

(380-400, P/L 0,8-1)

Harina de gran fuerza que permite no solo la elaboración de panes, sino que alcanza unos resultados brillantes en hojaldres y repostería aportando no solo textura sino un sabor delicioso. También se adapta con éxito a procesos de precocinado y masa congelada.

Nuestra harina más robusta, se adapta de forma excepcional a procesos de elaboración en los que la resistencia de la harina es fundamentalmente para el correcto desarrollo de la masa.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*



## Harina Especial Churros

Harina especial para churros ofrece una excelente resistencia durante todo el proceso de elaboración. Permite no sólo una perfecta absorción de aceites, sino una óptima hidratación de la masa, para elaborar churros con una textura exterior crujiente pero con una interior tierno. Apta para la elaboración de churros, buñuelos, frituras y todo tipo de masa frita.

Producto versátil, que permite mantener una hidratación correcta durante todo el proceso de reposo de la masa. Su calidad única aporta a los churros un sabor y textura excepcional.

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*



## Harina Especial Porras

Harina fácil de trabajar y resistente. Se adapta a todo tipo de elaboraciones de porras y de masas fritas en general dotando a todas ellas de un sabor único y una textura que sólo se puede encontrar en un producto natural.

Nuestra selección de trigos permite que la harina se adapte a los exigentes procesos de elaboración de porras, permitiendo un perfecto amasado de elaboración de porras para obtener un producto jugoso que dadas sus especiales características mantiene todas sus cualidades horas después de frito

*Presentación: saco de 25Kg - 5kg*





## Harinas *especiales*

Una nueva tradición para unos tiempos que no paran, y es que desde hace más de 100 años elaboramos harinas blancas, de trigos seleccionados, sin aditivos, ni químicos, con el chamorro por bandera y una forma de molturnar inimitable.

Es por ello, por lo que debemos adaptarnos a los cambios, jugando con las extracciones, con el integral, para dar una respuesta a nuestros clientes y a los nuevos tipos de elaboraciones, que exigen otros tipos de harinas.

Si te gustaban nuestros clásicos, prepárate para probar los nuevos tiempo.

## Alma

Durante 100 años hemos buscado los mejores trigos, hemos mimado su molienda, nos hemos dejado el corazón y el alma y sólo con esa pasión esfuerzo y conocimiento se puede crear esta harina.

Nuestra harina más especial, si te gustaba SAIZ, conoce ahora su ALMA...

*Presentación: saco de 25Kg*



## Harina T80

Nuestra harina morena más especial, con todo lo bueno de una harina blanca y mucho de lo bueno de una integral.

El germen, la cascara y como siempre nuestros trigos nos permiten elaborar una harina robusta, redonda, que no defrauda. Para todo tipo de “buenos panes”.

*Presentación: saco de 25Kg*



## Harina T65

Harina de granulometría baja, pero con todo el sabor y el plus de absorción de agua que aporta este tipo de molienda, con un buen desarrollo en la masa y dando una harina única.

Muy demanda para la elaboración de hogazas, panes hidratados, chapatas. Y como todas nuestras harinas es simplemente natural.

*Presentación: saco de 25Kg*



## Harina Tradición Francesa

Si molem como las mejores fábricas francesas, en frío, con sistemas antiguos, despacio. Sí usamos los mejores trigos, nacionales, pero los buenos, los de siempre.

Sólo era cuestión de tiempo descubrir la tradición francesa en Cuenca, somos bisnietos de un Gallo, esta harina nos sale así por naturaleza.

*Presentación: saco de 25Kg*



## Harina Integral

Nuestra 100% integral, es en estas harinas donde se nota la categoría de nuestros trigos, por que molemos todo, y nuestro todo es mucho y muy diferente, el sabor, la textura, el comportamiento en masa, fibra, glutén, proteínas. Esta harina es muy SAIZ.

*Presentación: saco de 25Kg*





## *Distribución*

En **Harinas Félix Saiz** distribuimos directamente con nuestra propia flota de camiones a las provincias limítrofes.

Y a través de nuestros almacenes, llegamos a zonas más alejadas de nuestra sede como Castilla León, Extremadura y la zona norte de Andalucía. Actualmente disponemos de red comercial en Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha y Navarra.



**Más de 100 años  
produciendo**  
harina de calidad  
100% natural

