



**MOLINERA
SAN FELIPE**

SOLUCIONES TÉCNICAS

PARA PANADERÍAS E INDUSTRIAS

Calidad, rendimiento y respaldo técnico
para panaderías, amasanderías
e industrias alimentarias.



EXPERIENCIA Y
TRADICIÓN



CALIDAD
CERTIFICADA



RESPALDO DE
LABORATORIO



COMPROMISO CON
NUESTROS CLIENTES

COMPARATIVO TÉCNICO DE HARINAS

	FLOR	EXTRA	SUPER	SUPER 500	FORTE	GALLETERA	INTEGRAL	WHOLEGRAIN
								
FUERZA PANADERA	NORMAL	MEDIA-ALTA	ALTA	MUY ALTA	ALTA ELÁSTICA	BAJA	NORMAL	ALTA
PROTEÍNA	8,9-9,9%	10-11%	11,1-12%	12,1-13%	12-13%	8-8,9%	11-11,9%	11,1-13%
W	200-230	300-330	400-430+	500+	350-400+	90-150	200-240	390-410+
P/L	0,8-1,3	0,8-1,4	0,7-1,2	0,7-1,2	0,7-1,0	1,0-3,0	0,8-1,5	0,7-1,5
GLUTEN	24-27%	27-29,5%	29-34%	30-35,5%	30-35%	18-20%	24-27%	30-35%
FERMENTACIÓN	NORMAL	NORMAL	NORMAL Y LARGA	MUY LARGA	LARGA	NO APLICA	NORMAL	LARGA
USO PRINCIPAL	HALLULLAS, DOBLADITAS, ROSITAS, EMPANADAS, QUEQUES	MARRAQUETAS, BAGUETTES, PAN AMASADO, MASAS DULCES	MARRAQUETA, CIABATTA, FOCACCIA, HOT DOG, HAMBURGUESAS	CIABATTA, FOCACCIA, CROISSANT, MEDIAS LUNAS	PIZZAS Y MASAS MADRE	MASAS QUEBRADAS Y ESCALDADAS	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL PREMIUM
RENDIMIENTO	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	SUPERIOR	EXCELENTE	ESPECIALIZADO	BUENO	MUY BUENO

ESCALA DE FUERZA PANADERA

● FLOR	● ● ○ ○ ○
● EXTRA	● ● ● ○ ○
● SUPER	● ● ● ● ○
● SUPER 500	● ● ● ● ●
● FORTE	● ● ● ● ○
● GALLETERA	● ○ ○ ○ ○
● INTEGRAL	● ● ○ ○ ○
● WHOLEGRAIN	● ● ● ● ○

APLICACIÓN RECOMENDADA

					
PANIFICACIÓN TRADICIONAL	MARRAQUETAS Y BAGUETTES	FERMENTACIONES LARGAS	PIZZAS Y MASAS MADRE	PANES INTEGRALES	GALLETERAS Y REPOSTERÍA
Flor · Extra	Extra · Super	Super · Super 500 · Forte	Forte Sin aditivos	Integral · Wholegrain	Galletera

Valores referenciales según fichas técnicas Molinera San Felipe. Para especificaciones completas, consultar ficha técnica de cada producto.

HARINA FLOR

HARINA DE FUERZA NORMAL PARA PANIFICACIÓN TRADICIONAL

Harina versátil orientada a productos panificados de consumo diario, que requieren buena estructura, volumen y suavidad de miga.

-  Hallullas
-  Dobladas
-  Rositas
-  Empanadas
-  Queques

- ✓ Excelente comportamiento en panificación tradicional.
- ✓ Buena estabilidad en procesos productivos.
- ✓ Adecuado volumen y estructura de miga.
- ✓ Rendimiento consistente en productos de consumo diario.
- ✓ Versatilidad para múltiples aplicaciones.

FERMENTACIÓN
CORTA A NORMAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	8,9–9,9%
W	200–230
Gluten	24–27%
P/L	0,8–1,3
Rendimiento	Bueno

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ○ ○ ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



EXCELENTE DESEMPEÑO EN
PANIFICACIÓN TRADICIONAL



RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD

HARINA EXTRA

HARINA DE FUERZA MEDIA-ALTA, EXCELENTE DESARROLLO Y VOLUMEN PARA PANIFICACIÓN TRADICIONAL

Ideal para productos de panificación tradicional que requieren buen desarrollo, volumen y rendimiento.

-  Marraquetas
-  Pan amasado
-  Baguettes
-  Masas dulces

- ✓ Excelente desarrollo de masa.
- ✓ Buena estabilidad durante la fermentación.
- ✓ Óptimo volumen final.
- ✓ Excelente comportamiento en panificación tradicional.
- ✓ Rendimiento consistente en producción diaria.

**FERMENTACIÓN
NORMAL**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	10% – 11%
W	300 – 330
Gluten	27% – 29,5%
P/L	0,8 – 1,4
Rendimiento	Muy Bueno

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ● ○ ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



**IDEAL PARA PANADERÍAS Y
AMASANDERÍAS**



**RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD**

HARINA SUPER

HARINA DE ALTA FUERZA PARA FERMENTACIONES LARGAS Y MAYOR DESARROLLO

Orientada a productos que requieren excelente volumen y estabilidad.

-  Marraquetas
-  Ciabatta
-  Focaccia
-  Hot dog (lengua)
-  Hamburguesa
-  Brioche

-  Alta tolerancia fermentativa
-  Excelente desarrollo de masa
-  Gran volumen
-  Procesos exigentes

**FERMENTACIÓN
NORMAL Y LARGA**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	11,1% – 12%
W	400–430+
Gluten	29% – 34%
P/L	0,7 – 1,2

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ● ● ○

HARINA SUPER 500

HARINA DE GRAN FUERZA PARA PROCESOS DE ALTA EXIGENCIA

Orientada a productos que requieren excelente volumen, estabilidad y buen comportamiento en procesos exigentes.

-  Ciabatta
-  Focaccia
-  Croissant
-  Medias lunas
-  Todo tipo de bollería

-  Máxima fuerza panadera
-  Excelente estabilidad en fermentaciones prolongadas
-  Alto desarrollo de masa
-  Gran volumen final
-  Óptimo rendimiento en procesos exigentes.

**FERMENTACIÓN
NORMAL Y LARGA**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	12,1% – 13%
W	500+
Gluten	30% – 35,5%
P/L	0,7 – 1,2
Rendimiento	Superior

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ● ● ●



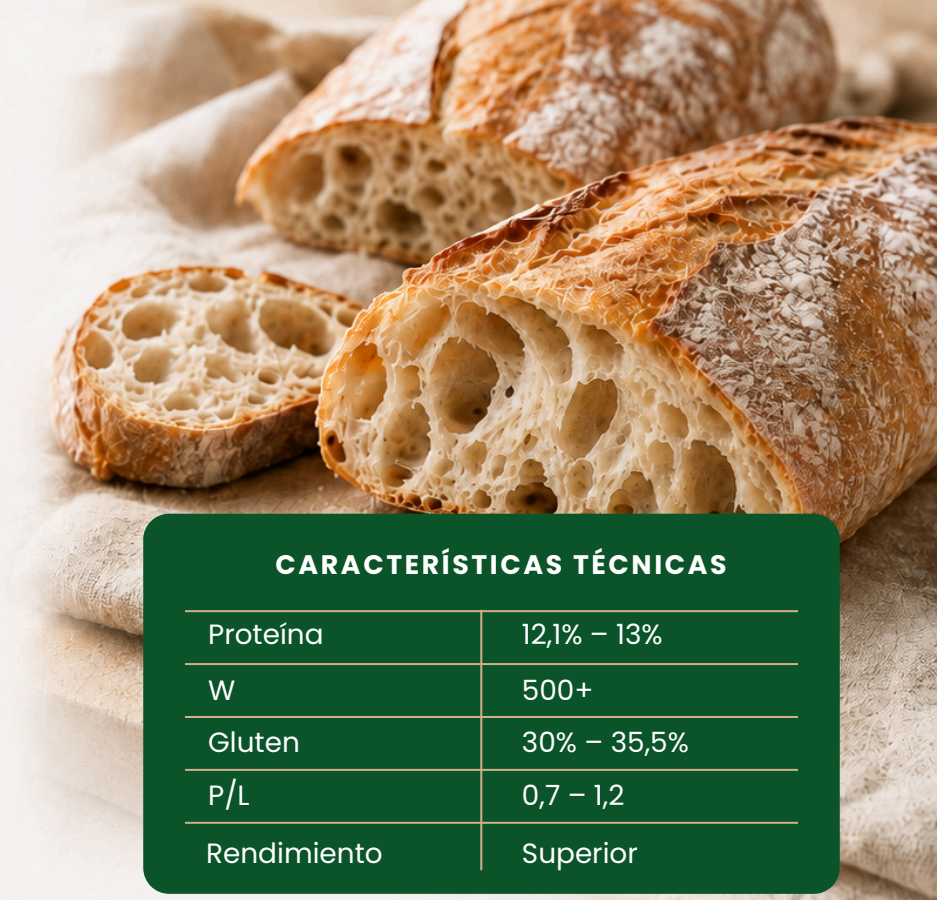
SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



**EXCELENTE DESEMPEÑO EN
PROCESOS DE ALTA EXIGENCIA**



**RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD**



HARINA FORTE

HARINA DE ALTA FUERZA Y ELASTICIDAD

Ideal para masas de alto desarrollo, elasticidad y fermentaciones prolongadas, con excelente estabilidad y desempeño. Sin aditivos.



- Pizzas
- Masas madre

- ✓ Alta fuerza y elasticidad
- ✓ Excelente desarrollo de masa
- ✓ Muy buen comportamiento en fermentaciones largas
- ✓ Óptima extensibilidad para masas especiales.
- ✓ Ideal para productos de mayor exigencia técnica.

FERMENTACIÓN
LARGA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	12% – 13%
W	350 – 400+
Gluten	30% – 35%
P/L	0,7 – 1,0
Rendimiento	Excelente

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ● ● ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



IDEAL PARA MASAS ESPECIALES Y
FERMENTACIONES LARGAS



RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD

HARINA GALLETERA

HARINA SUAVE PARA GALLETERÍA Y REPOSTERÍA

Harina de baja fuerza, ideal para masas dulces, secas y productos de textura delicada, con resultados uniformes en galletería y repostería. Para masas quebradas y escaldadas.

-  masas quebradas
-  escaldadas
-  Galletas
-  Tartas
-  Barquillos
-  Masas dulces
-  Repostería seca
-  Productos de baja fermentación

- ✓ Baja fuerza para masas delicadas.
- ✓ Excelente comportamiento en galletería.
- ✓ Textura suave y uniforme.
- ✓ Ideal para productos secos y crocantes.
- ✓ Sin mejoradores, enzimas ni blanqueadores.

**FERMENTACIÓN
NO APLICA**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	8,0% – 8,9%
W	90 – 150
Gluten	18% – 20%
P/L	1,0 – 3,0
Rendimiento	Especializado

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ○ ○ ○ ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



**IDEAL PARA GALLETERÍA,
TARTAS Y BARQUILLOS**



**RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD**

HARINA INTEGRAL

HARINA INTEGRAL PARA PANIFICACIÓN TRADICIONAL

Harina integral con aporte de fibra, ideal para panes y productos de consumo diario que requieren buen sabor, estabilidad y comportamiento confiable.



-  Pan integral
-  Pan de molde integral
-  Panes tradicionales
-  Panes con fibra
-  Amasados integrales
-  Productos integrales de consumo diario

-  Aporte de fibra.
-  Buena estabilidad en panificación tradicional
-  Sabor y textura característicos.
-  Buen comportamiento en panes de molde e integrales.
-  Resultados consistentes en producción diaria.

**FERMENTACIÓN
NORMAL**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	11% – 11,9%
W	200 – 240
Gluten	24% – 27%
P/L	0,8 – 1,5
Rendimiento	Bueno

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ○ ○ ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



**IDEAL PARA PANES INTEGRALES Y
PRODUCTOS CON FIBRA**



**RESPALDO TÉCNICO Y
CONTROL DE CALIDAD**

HARINA WHOLEGRAIN

HARINA INTEGRAL DE ALTA FUERZA PARA FERMENTACIONES LARGAS

Harina integral de alto desempeño, ideal para panes premium, masas madre y procesos que requieren mayor fuerza, estabilidad y desarrollo.



-  Panes integrales premium
-  Masas madre
-  Pan de molde integral
-  Panes con semillas
-  Fermentaciones largas
-  Productos integrales de alto valor agregado

-  Alta fuerza para masas integrales.
-  Excelente estabilidad en fermentaciones largas.
-  Buen desarrollo y volumen en panes integrales.
-  Aporte de fibra y sabor característico.
-  Desempeño consistente en procesos exigentes.

FERMENTACIÓN LARGA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Proteína	11,1% – 13%
W	390 – 410+
Gluten	30% – 35%
P/L	0,7 – 1,5
Rendimiento	Muy Bueno

ESCALA DE FUERZA PANADERA ● ● ● ● ○



SACO 25 KG
(POLIPROPILENO O PAPEL)



IDEAL PARA PANES INTEGRALES PREMIUM Y MASAS MADRE



RESPALDO TÉCNICO Y CONTROL DE CALIDAD



**MOLINERA
SAN FELIPE**

NUESTRA LÍNEA COMPLETA DE HARINAS

Ofrecemos una línea completa de harinas desarrolladas para responder a las necesidades de panaderías, amasanderías e industrias alimentarias. Cada harina está formulada para entregar calidad, rendimiento y respaldo técnico en cada proceso.



FLOR

FUERZA: Normal

USO PRINCIPAL:
Hallullas, dobladitos,
rositas, empanadas,
queques.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



EXTRA

FUERZA: Media-Alta

USO PRINCIPAL:
Marraquetas,
Baguettes, pan
amasado, masas
dulces.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



SUPER

FUERZA: Alta

USO PRINCIPAL:
Marraqueta, ciabatta,
focaccia, hot dog
hamburguesas,
brioche.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



SUPER 500

FUERZA: Muy Alta

USO PRINCIPAL:
Ciabatta, focaccia,
croissant, medias lunas,
todo tipo de bollería.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



FORTE

FUERZA: Alta Elástica

USO PRINCIPAL:
Pizzas y masas
madre.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



GALLETERA

FUERZA: Baja

USO PRINCIPAL:
para masas
quebradas y
escaladas.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



INTEGRAL

FUERZA: Normal

USO PRINCIPAL:
Panes moldes,
integrales y
tradicionales.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



WHOLEGRAIN

FUERZA: Alta

USO PRINCIPAL:
Panes integrales
premium, masas
madre, moldes.



ESCALA DE FUERZA
RENDIMIENTO



SOLUCIONES PARA
CADA NECESIDAD

Nuestras harinas están diseñadas para adaptarse a distintos procesos y segmentos de la industria alimentaria

RESPALDO, CALIDAD Y CONFIANZA



CERTIFICACIÓN HACCP

Molinera San Felipe cuenta con certificación HACCP, sistema orientado al control de riesgos asociados a la inocuidad alimentaria en los procesos productivos.

Este respaldo entrega mayor confianza a panaderías, amasanderías e industrias alimentarias que requieren materias primas seguras, consistentes y elaboradas bajo estándares de calidad.



CALIDAD, TRAZABILIDAD Y
CONTROL PARA CADA PROCESO

CONTÁCTANOS

Para cotizaciones, consultas técnicas o información comercial, comuníquese con nuestro equipo.



Santiago: +56 2 2331 0036



San Felipe: +56 34 2 510060



Email: contacto@molinerasanfelipe.cl

DIRECCIONES



Guardia Vieja #255, Of. 1307
Providencia, Santiago.



El Molino #296
San Felipe



**MOLINERA
SAN FELIPE**

