GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La innovación hecha harina

Actualidad Empresarial | 24/11/2022 | 00:00

Uno de los ingredientes más importantes de la gastronomía española es la harina. Con este ingrediente se pueden realizan muchas recetas para el disfrute de todos.

Con el fin de facilitar su uso y que la mayor cantidad de personas puedan disfrutar de este ingrediente, la firma Santa Rita Harinas se ha dedicado estos últimos años a una intensa labor de I+D. Gracias a ello, ha elaborado un extenso catálogo de harinas preparadas y para todos los gustos y tipos de recetas cuyo sello distintivo es la calidad y el ahorro de tiempo en la cocina.

Una forma diferente de hacer harinas

Los más de 60 años dedicados a la fabricación de harinas han permitido a la empresa aprovechar su amplio conocimiento en el mundo de los cereales para lanzar al mercado harinas con valor añadido, que reducen los tiempos de la elaboración de recetas tan laboriosas como, por ejemplo, las croquetas a apenas unos minutos.

Su preparado para Bechamel Instantánea en frío permite elaborar una masa para croquetas caseras en solo 2 minutos y sin usar el fuego. Algo similar ocurre con su innovadora Harina para pan con levadura de masa madre, que permite obtener auténtico pan de masa madre solo añadiendo agua a la mezcla, y tras un ligero amasado, dejar fermentar y hornear para obtener un fantástico pan casero.

La variedad de recetas deliciosas que se pueden elaborar con sus harinas es prácticamente ilimitada, pues cuenta con una amplia gama, en el que se pueden encontrar desde harinas de trigo tradicionales, hasta harinas preparadas, productos sin gluten, de otros cereales. Aunque lo más destacable de esta empresa es que ha creado una nueva forma de hacer harinas, con fórmulas propias de altísima calidad desarrolladas en Santa Rita Harinas. Además, con procesos estandarizados que aseguran que sus productos sean rápidos, sencillos y fáciles de usar.

¿Cuáles son las mejores harinas?

En un catálogo tan amplio, es difícil decidir cuáles son las mejores harinas. Sin embargo, cabe mencionar algunas de ellas. La gama Milagros de Santa Rita por ejemplo, está compuesta por mix de harinas que permiten preparar de manera prácticamente instantánea una gran variedad de recetas.

Por otro lado, está su gama de harinas para repostería, ideal para postres, además de pizzas, bollería, etc. También está la gama gluten free, certificada por FACE, las cuales están libres de este alérgeno, así como de lactosa y albúmina. Por último, se puede mencionar también sus harinas de otros cereales como arroz, maíz, castaña, centeno, entre otros. Todas ellas vienen en un práctico, higiénico, resistente e innovador packaging – tupper, que no solo hace más atractiva la presentación, sino que además mejora la conservación del producto y alarga su vida útil (reutilizable en microondas y/o congelador).

Sin embargo, para poder conocer realmente todo lo que Santa Rita tiene para ofrecer, lo ideal es visitar su tienda online, donde se encuentra toda su gama de harinas y panes rallados, cada una con su respectiva descripción en la que se detallan sus características particulares.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/190597-la-innovacion-hecha-harina.htm