# Santa Rita®

*Una forma diferente de hacer Harinas*

**el ingrediente de la felicidad**

## Quiénes somos y qué hacemos

Somos un equipo de personas que trabajan cada día investigando en el mundo de las Harinas, un humilde ingrediente que puede ayudarnos a sorprender con platos muy originales, que nos permiten jugar y ser creativos en los fogones.

Harinas Preparadas para cocinar, panes rallados, y todo tipo de ayudas para disfrutar cocinando, junto con exclusivos envases, el mejor packaging y la mejor presentación, que nos permite estar en su cocina, y contar con su confianza.

## INNOVAMOS

**Preparado para hacer Masa de Croquetas y Salsa Bechamel en dos minutos y sin quemar la cacerola. No necesita usar fuego, es instantánea. ¡¡¡Natural y Sin Gluten!!!**

**FIJARINA sustituye el uso del huevo. Solo hay que añadir agua, con un alto rendimiento. Ideal para fijar el Pan Rallado, Panko, en cachopos, milanesas, croquetas... Rebozados aptos para veganos.**

# FRITURAS

## Fritura de pescado

**Harinas Preparadas para todo tipo de frituras, pescados, carnes, verduras... frituras saludables, crujientes y doradas.**

Una formulación original y exclusiva de harinas de trigo y maíz, mejorando la fritura y creando una corteza en el alimento, evitando que entre el aceite a su interior... La mejor forma para hacer unos pescaditos crujientes, sabrosos y muy saludables...

5Kg 1Kg 500g

# TEMPURAS

## Tempura de verduras

Solo añadir agua muy fría (cerveza, gaseosa... o similar), mezclar con esta harina, consiguiendo un batido ligeramente espeso, empapar bien los alimentos y freír en abundante aceite muy caliente... Rebozados con volumen, dorados y crujientes. Sustituye el uso de huevo y es apto para veganos y personas alérgicas al huevo.

5Kg 1Kg 500g

## Tempura Oriental

**En la Tempura Oriental usamos harina de arroz, consiguiendo piezas con volumen, más pálidas, y crujientes. Apto para veganos y personas intolerantes al huevo y sus derivados.**

Seguimos los mismos pasos que en la Tempura de Verduras, en ésta usamos harina de maíz como espesante, y para conseguir el color dorado de forma natural (sin colorantes).

25Kg 5Kg 500g

LOS MILAGROS DE SANTA RITA

# CROQUETAS & BECHAMEL

## Mix para masa de croquetas o bechamel

En el mundo de las croquetas no está todo dicho, aquí tienes un nuevo producto revolucionario, usando caldos vegetales, carne o pescado, incorporamos los tropezones que dan nombre a la croqueta, añadimos el milagro, del Mix Bechamel, y a temperatura ambiente, en un par de minutos, obtendrás una estupenda masa de croquetas...

Y si lo que quieres es hacerte una Salsa Bechamel, dicha y hecha, en un instante, solo tienes que elegir el tipo de leche que más te guste (soja, desnatada, sin lactosa, de avena...), añadir poco a poco el Mix Bechamel y ya está hecha, sin quemar la cacerola. A temperatura ambiente y en un par de minutos, con la textura que quieras, fácil y rápido, incluso para los que nunca se habían atrevido a hacer una bechamel o unas croquetas.

3Kg 240g

60 CROQUETAS
2 LITROS DE BECHAMEL

# FIJARINA

## Fijarina
### Sustituye el uso del huevo

Se mezcla con agua del grifo (1 parte de producto con 1,7 de agua), hacemos un batido, sumergimos las piezas, pasándolas por Panko o Pan Rallado, éste se queda bien adherido, no se desprende, no ensucia el aceite y evita calvas en el producto. Ideal para cachopos, croquetas, milanesas, pescados (boquerones, calamares...), fingers de pollo. Facil y rápido de usar.

25Kg 5Kg 350g

APTO PARA VEGANOS

**Fijarina, un encolante natural**

Apto para personas alérgicas al huevo y para veganos.

Sin aditivos.Ingredientes: harina de trigo (tratada), fécula de patata y sal deshidratada.

GLUTEN FREE

Apto para Celiacos.

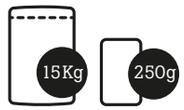
## Mix para masa de croquetas o bechamel, sin gluten

### La croqueta que salió del bote. Gluten free rápida y como la del mejor restaurante.

Si el milagro de la bechamel o la masa de croquetas te parecía increíble, pues ahora... más difícil todavía, sin gluten, con el sabor de las mejores croquetas o bechamel casera, en dos minutos y así de fácil!!!

## Pan rallado de maíz, sin gluten

Un pan rallado con un fantástico color dorado, y ligero grano, que da un resultado estupendo a la hora de empanar sus croquetas, filetes... mejorando su aspecto y su efecto crujiente.




RÁPIDA Y CASERA

Apto para Celiacos.

## Harina Sin Gluten 1 Kg. Multiusos.

Hemos preparado una mezcla de almidones de maíz, con harina de arroz, almidón de patata y un poquito de azúcar, bicarbonato sódico… y otros pequeños ingredientes… para crear una "harina sin gluten", que se adapta a todas las elaboraciones básicas de la cocina como enharinar, espesar, repostería casera, galletas, magdalenas, bizcochos, masas de pizza...

Una harina preparada Sin Gluten, apta para celiacos, que sustituye a una harina de trigo común.

# PANES RALLADOS, CRACKER Y PANKO

## Panko

Escamas de miga de pan laminada de forma irregular, secada en horno a baja temperatura, para no perder su color blanco crema. Absorbe menos aceite, platos más crujientes y saludables. Consiguiendo un efecto elegante, con más volumen. Ideal para cachopos, milanesas, pechuga de pollo. Rebozados & empanados de lujo, estilo japonés.

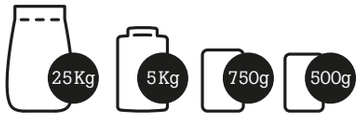
## Crujiente de Pan Cracker

Pan rallado, más grueso y crujiente. Son trozos de pan que dan un aspecto estupendo en nuggets, verduras, carnes, y un plus de textura crujiente. Si pensamos en unos deliciosos nuggets, con su bonita capa crujiente y dorada, y un interior jugoso, no hay forma de resistirse, y para ello, nada más sencillo que usar el Crujiente de Pan Cracker.

# PANES RALLADOS

## Pan Rallado Santa Rita

Es un pan fino, con una granulometría constante y color suave, que permite unos empanados uniformes y con muy buen aspecto. Con etiqueta limpia, solo harina de trigo, agua, levadura, NO lleva nada de sal.




## Pan Rallado T2

Pan Rallado tipo T-2, se asemeja a un pan casero, con una granulometría, aspecto y color similar al que obtienes cuando rallas pan en casa.

# LOS ADEREZOS

## Aderezo Ajo y Perejil

Mezcla de harinas con hojillas de perejil y ajo granulado, un sabor típico para tus pescados (boquerones enharinados y fritos), o para carnes... con un toque personal.

## Aderezo con Pimentón y Especias (Hot Spicy)

A base de harinas con pimentón, hojillas, pimientas y especias, para aderezar carnes a la parrilla y todo tipo de preparaciones, carne picada, albondigas, condimentación y salsas.

# LAS CLÁSICAS

## Harina Croquetas & Bechamel Tradicional

Una harina de trigo a la que añadimos almidones, para las personas a las que les gusta hacer una bechamel tradicional, cociendo la harina con la leche, a fuego lento.

## Harina Tortitas y Crepes

Una harina de trigo preparada para que burbujee y ahueque, en la plancha o sartén, unas ricas tortitas o crepes...

## Harina Masa de Pizza

Harina de trigo preparada para hacer una estupenda masa de pizza, empanada, o empanadillas, casera y divertida.

## Harina Muffins y Bizcochos

Harina de trigo preparada para hacer unas riquísimas magdalenas o un bizcocho de yogur casero y a tu gusto...

# MASA MADRE & BAKING POWDER

## Harina para hacer Pan con Levadura, Masa Madre

Solo tienes que añadir agua tibia, amasar, dejarlo reposar (fermentación) y cocer. Nunca había sido tan divertido hacer pan, con la forma e ingredientes que prefieras.

## Baking Powder, impusor para Repostería

Antes denominado "levadura química". Es el componente ideal, para sus magdalenas, bizcochos... masas fritas, gasifica y ahueca todas las piezas.

HOME BAKING

# HARINAS DE TRIGO

## La Rica Cocinera

Harina de trigo suave, suelta y sin grumos, apta para todo tipo de usos y procesos en la cocina... con buen equilibrio y ligera fuerza, en torno a los 120 W Fuerza.

5Kg 1Kg

## Harina de Repostería

Harina de trigos seleccionados, con buena capacidad de desarrollo, para todo tipo de repostería casera, buena proteína y capacidad de elevar en el horno. 150 W Fuerza.

5Kg 1Kg

## Harina de Fuerza

Harinas de trigos de alta proteína, con una buena capacidad de desarrollo y fermentación, permitiendo recetas con cargas de aceite, azúcar, leche... y masas con fermentaciones prolongadas. 250 W Fuerza.

5Kg 1Kg

## Harina Integral

Harina Integral de trigo, obtenida de la molienda integra del grano, sin separar las cubiertas externas (salvados), que aporta fibra y minerales, haciendo un producto más saludable y digestible.

5Kg 430g

# OTRAS HARINAS

## Harina de Garbanzo

Harina de Garbanzo. El mejor ingrediente para unas tortillitas de camarones crujientes y doradas, incluso para rebozar pescados, carnes, espesar sopas, cremas, para un fácil falafel casero... platos sanos y originales, con una textura y crujiente especial.

## Harina de Centeno

Más digestiva, con menos gluten y con un aroma y sabor típico de este cereal, para todo tipo de repostería y panificación.

## Maíz:

### Harina de Maíz

Muy empleada en la cocina Iberoamericana, en tortillas y platos tradicionales, también sirve para espesar salsas o guisos, y para todo tipo de bizcochos, panes, donde se mezcla con harina de trigo, esta harina de maíz es natural, no está tratada ni ha sufrido ningún proceso de cocción.

### Sémola de Maíz

Muy usada en la cocina italiana, para elaborar Polenta, cociendo esta sémola con agua, caldos o fumet, usándolo como guarnición, aperitivo, o plato principal, con un sabor estupendo.

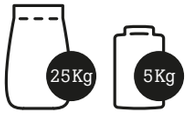
## Arroz:

### Harina de Arroz

Muy empleada en la cocina asiática, para hacer pasta, repostería o espesar salsas o guisos, con una textura agradable y casi trasparente, dando más protagonismo al resto de ingredientes. Es el espesante habitual en la cocina china, tanto con agua caliente como fría, para la salsa agridulce.

### Sémola de Arroz

Es una "Harina de Estirado", se emplea para estirar las bolas de masa de pizza, espolvoreando ésta en la mesa, permitiendo dar forma a las bolas para Pizza o para Panes, evitando que se pegue y mejorando su manejo.



# CEBOLLA FRITA Y MUY CRUJIENTE

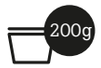
## Cebolla Frita Crujiente

Cebollas frescas, seleccionadas, limpias, troceadas, enharinadas y fritas en aceite vegetal de palma (Certificado RSPO, sostenible y respetuoso con el medio ambiente). Tu complemento ideal para ensaladas, hamburguesas, pizzas, rollitos de primavera, pastas, arroces... incluso para añadir a una simple tortilla... con una textura crujiente y un estupendo sabor a cebolla frita.

# AYUDAS CULINARIAS

## Semilla Tostada de Sésamo

Un alimento tremendamente saludable, aporta proteínas, vitaminas (B1 tiamina, niacia... antioxidantes y minerales), que puedes tomar crudo, directamente, o en panes, dulces,ensaladas, pescados (tartar de atún rojo con aguacates), en pokes, aguacates, cremas, purés fríos, zumos... un alimento muy presente en la cocina asiática, prueba a añadirlo a unas alitas de pollo al horno con salsa de soja y miel...




## Quínoa en Grano

Un alimento muy saludable, que se cocina de forma similar a la pasta, es aconsejable primero lavarla en abundante agua y después cocer con agua a fuego lento, de forma similar al arroz, pasta... "integral" conserva todas sus capas, pues su cultivo en España no genera saponinas en el grano (que dan un sabor amargo) una vez cocida, puedes guardarla en frigorífico, congelar, resultado muy práctico y saludable para una cena rápida... con unas verduras, tomate, lechuga...

# SANTA RITA EN LAS REDES SOCIALES

En Santa Rita Harinas nos encanta estar en contacto contigo, ¡no importa cuál sea tu red social favorita! Encuéntranos en Facebook y Twitter como @santaritaharina; en Instagram y TikTok como @santaritaharinas y en YouTube como @harinassantarita. En LinkedIn estamos como @santa-rita-harinas.

**BLOG Y RECETAS**
¿Necesitas ideas para tu día a día? ¿Quieres aprender más sobre el fascinante mundo de las harinas? Echa un vistazo a nuestra sección de recetas, descárgate gratis nuestro recetario con elaboraciones de los mejores bloggers y no te pierdas las últimas novedades sobre Santa Rita Harinas.

**TIENDA ONLINE**
¿No quieres bajar a la compra? ¿Tu súper de confianza no tiene toda la gama de Santa Rita Harinas? ¡No te preocupes!

## HARINAS DE TRIGO

· Todos los Usos
· Repostería
· Fuerza
· Integral

## HARINAS PREPARADAS

· Frituras de Pescados
· Tempura de Verduras
· Tempura Oriental
· Bizcochos y Magdalenas
· Tortitas y Crepes
· Masa de Pizza
· Croquetas & Bechamel Tradicional
· Para hacer Pan con Levadura de Masa Madre
· Multiusos para Celiacos Sin Gluten (Gluten free)

## LOS MILAGROS DE SANTA RITA

Mix Bechamel & Croquetas Instantáneo Natural, sin usar fuego
Mix Bechamel & Croquetas Instantáneo Sin Gluten (Gluten free), sin usar fuego
Mix Bechamel & Croquetas Instantáneo Con Setas, sin usar fuego

## HARINAS Y SÉMOLAS DE OTROS CEREALES, LEGUMBRES.

· Harina de Centeno
· Harina de Maíz amarilla
· Sémola de Maíz, (malai grisat) polenta
· Harina de Arroz
· Sémola de Arroz, estirado
· Harina de Garbanzo

## PANES RALLADOS & PANKO

· Pan Rallado
· Crujiente de Pan Cracker
· Panko, pan escamas estilo japonés
· Pan Rallado de Maíz, amarillo, Sin Gluten (Gluten free)

## AYUDAS CULINARIAS

· Fijarina: Encolante Alimentario Natural
· Cebolla frita, muy crujiente
· Semilla tostada de Sésamo
· Quínoa Integral (Origen España)
· Baking Powder, polvo de hornear (Impulsor)

## ADEREZOS

· Chicken Fried Mix, con pimentón, pimientas y especias
· Ajo y Perejil, frituras de carnes y pescados

Santa Rita®

*Una forma diferente*
*de hacer Harinas*

**Ctra. Perales, Km. 52**
**19141 Loranca de Tajuña (Guadalajara)**
**Tel: (+34) 949 294 683**
**Fax: (+34) 949 294 684**
**Móvil: 672 038 178**

**E-mail: info@santaritaharinas.com**
**www.santaritaharinas.com**