



Santa Rita[®]

el ingrediente
de la felicidad



Quiénes somos
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.

Nuestro objetivo es ser reconocidos como la Marca de Harinas más innovadora del mercado.

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 permitan estar en su cocina, y contar con su confianza.



somos
DIFERENTES

INNOVADORES &
Originales

Nuestro objetivo más importante ha sido siempre buscar el factor diferenciador, ser distintos por dentro y por fuera, para ello hemos apostado por un atractivo, original y exclusivo envase, que nos permita comunicar a nuestro consumidor que “somos diferentes”.

- Formulaciones originales y exclusivas de Santa Rita.
- Fácil y rápido de usar (estandarizamos los procesos en la cocina).
- Evitamos usar productos que puedan contener derivados de huevo y/o leche; todos nuestros artículos son aptos para personas con alergia a la albumina y/o lactosa.
- Una amplia y variada gama, una harina para cada uso...
- Envase tupper, rígido, más práctico, higiénico y resistente.
- Evita roturas, contaminaciones, humedad, olores o sabores extraños.
- Mantiene las cualidades organolépticas y conserva mejor el producto más fresco.
- Envase reutilizable como tupper, para microondas y/o congelador.
- No sufre el deterioro típico de las bolsas de papel; envase reciclable.

Santa Rita[®]

Harina Preparada

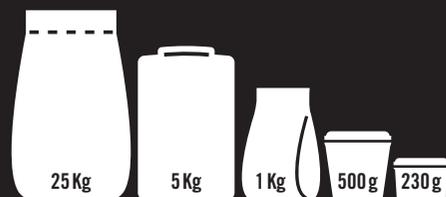
FRITURAS PESCADOS

Harinas de trigo y maíz, una mezcla única para la mejor Fritura Mediterránea, más saludable.

DORADAS, CRUJIENTES & sabrosas

Una mezcla original de una fina Harina de Trigo con una dorada Harina y Sémola de Maíz, junto con otros ingredientes hacen de este preparado un producto único para una excelente y sabrosa Fritura de Pescados Mediterránea.

Tipo Andaluza, combinamos Harina de Trigo Duro, con su sémola, consiguiendo una harina semolosa de color marfil, que se adhiere muy bien al pescado y consigue una fritura crujiente y dorada, típica de las mejores Freidurías del Sur.



Una fórmula original y exclusiva de Santa Rita

También Fritura Andaluza

Tempuras

TEMPURA VERDURAS CARNES Y PESCADOS

Perfectas tempuras; muy fácil
y rápido de preparar.

Descubre la magia de las mejores Tempuras ahora en tu casa, de una forma sencilla y rápida, solo mezclar esta Harina Preparada con agua muy fría, usando un batidor de varillas, conseguimos un batido ligeramente espeso, sumergimos los alimentos (espárrago, berenjena, calabacín, aros de cebolla, champiñón, gambas, plátano, buñuelos, masa frita dulce y salada...), escurrimos el sobrante y freímos en aceite muy caliente. En pocos segundos tenemos una Tempura de verduras, dejamos reposar sobre papel absorbente y servimos acompañada con una salsa, Ali oli, mayonesa... ¡lo que más te guste!

Rebozar sin huevo, solo añadir agua

TEMPURA ORIENTAL

MUY
fina | & CRUJIENTE

Una variante de nuestra Harina Tempura de Verduras es esta Harina Tempura Oriental, elaborada con harinas y sémolas de arroz, que dan un aspecto más pálido y crujiente al rebozado. Ideal para todo tipo de mariscos, gambas, masa crujiente frita y todas las variantes de recetas propias de la Cocina Oriental. Hay que seguir los pasos de elaboración de la Tempura y justo antes de introducir el alimento impregnado en tempura y espolvorear **PANKO** por toda la superficie del alimento; se quedará pegado y conseguiremos una tempura más vistosa aireada y crujiente con esta doble textura. Puedes acompañar con salsa agri dulce, salsa de soja, o cualquiera de las variantes propias de esta cocina.



**SIN TRAZAS DE
HUEVO / LECHE**



*¡Anímate a preparar
una deliciosa tempura!*



Suave textura
EXCELENTE
AROMA &
Sabor



Harina Preparada CROQUETAS BECHAMEL &

*También con sabor, Jamón, Pollo, o boletus ... ¡Te lo damos hecho!

Una suave textura, con un agradable aroma y sabor.

Rápido y divertido, para elaborar una salsa blanca, bechamel, gratinados en el horno, o unas ricas, ricas croquetas con el ingrediente que más te guste... Siguiendo las instrucciones de nuestro envase, veras lo fácil que es hacer croquetas caseras...



**El secreto
para la
croqueta
perfecta**

Aderezos para Carnes

Una forma diferente de elaborar un plato con más sabor. Por ejemplo, freír unos boquerones con nuestro aderezo con ajo y perejil, refuerza el sabor del pescado y le da un toque muy agradable. Igualmente, para freír u hornear pechuga de pollo, brochetas, barbacoa, incluso para elaborar salsas. Conseguirás unos platos más sabrosos y apetitosos, mejorando su presentación, dándoles un toque personal, único y exclusivo. Puede usarlo en horno, barbacoa, parrilla, pinchos, y todo tipo de condimentación carnes y salsas. Incluso para guisos, albóndigas, filetes rusos, carne picada, filetes; con estos aderezos podemos conseguir un toque de ajo y perejil, o tipo Kentucky, con pimentón y especias...



PIMENTÓN Y ESPECIAS AJO & PEREJIL

Tipo Kentucky
Puedes usarlo en horno, barbacoa, parrilla, pinchos, y todo tipo de condimentación, carnes y salsas tipo **CHICKEN FRIED MIX Y KENTUCKY.**

Original Sabor
Incluso para guisos, albóndigas, filetes rusos, carne picada, filetes, fiambres, con ajo y perejil.

Harinas de Trigo

PAN CASERO INTEGRAL

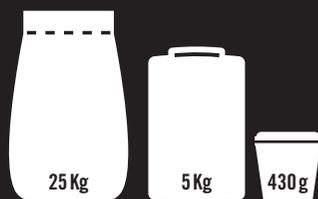
+ LEVADURA

Harina prepara para hacer pan casero. Contiene un sobre de levadura panadera.

Disfruta haciendo tu propio pan y añádele los ingredientes que más te gusten, a mano o con una panificadora doméstica, fácil de hacer. Con el aroma y sabor de un Pan Casero, recién cocido.

430g

La harina Integral de trigo, natural con todas sus fibras y minerales, con un gran contenido de salvado que es una fibra dietética que puede ayudar y reducir el estreñimiento y el riesgo de problemas de colon.



Solo hay que añadir agua y listo



REPOSTERÍA

La Original

Harina de Repostería Original de calidad, especialmente indicada para elaborar todo tipo de repostería casera, suelta y sin grumos.



LA RICA COCINERA

Para todos los usos. Harina del profesional de la Hostelería y de la Restauración, para todo tipo de platos.



FUERZA

Para todo tipo de recetas con excelentes resultados, suizos, panettones, croissants, Roscón de Reyes, medias noches, bollería y panes especiales...



Repostería

TORTITAS Y CREPS

Una estupenda y rápida merienda, con unas tortitas con sirope y nata, muy fácil de hacer y mas rápido de disfrutar con un buen café.

Dulces, saladas, rápido y fácil de hacer, siempre salen bien...



MUFFINS BIZCOCHOS Y MAGDALENAS

Cocina algo tan sencillo como unas ricas magdalenas, o unos pasteles, con el relleno o los ingredientes que mas te apetezcan.

¡Relájate y disfruta con una repostería casera!



Harina Preparada

MASA DE PIZZA

Prepara una masa, para hacer una pizza o para hacer unas empanadillas caseras, rellenas de tomate frito y queso, o con atún y cebolla... todo de lo más natural y de la forma mas fácil.

Pizzas, empanadillas, empanadas, cocas... Tú eliges... queso, jamón, atún ¡lo que más te guste!



Baking Powder

POLVO HORNEAR

LEVADURA QUÍMICA

Polvo blanco, impulsor químico, para Repostería, en masas de bizcochos, magdalenas, galletas... su función es conseguir una masa aireada y esponjosa en muy poco tiempo de cocción.



Disfruta de la cocina con nuestras harinas exclusivas



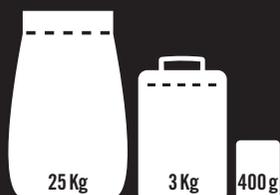
HARINA DE MAÍZ

Una harina sin tratar, pura, ideal para espesar salsas, guisos, y elaborar todo tipo de platos dulces y salados.



MAÍZ COCINA

Almidón de maíz, espesante natural muy empleado para todo tipo de salsas y postres como natillas, flanes...

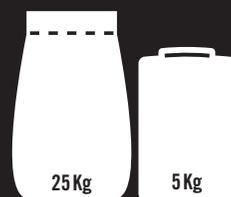


tipo maicena



HARINA DE ARROZ

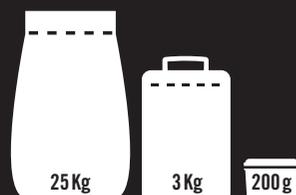
Muy usada en la repostería asiática. Ingrediente principal del mochi japonés, buena capacidad de espesar a medida que cuece. Ideal para salsa traslúcida.



TAMBIÉN EN ELABORACIONES EN FRÍO

HARINA DE QUINOA

Es un alimento muy beneficioso para su salud, y todas las recetas que puedas elaborar, galletas, magdalenas, tortitas, serán muy saludables y un gran aporte de proteína (18%).



HARINA DE CENTENO

Molemos el grano suavemente, casi de forma artesanal, obteniendo una harina con un sabor y aroma único, para elaboración de panes rústicos. Elaboramos 4 tipos: integral, semi-integral, blanca y con trozos de grano.



HARINA DE CASTAÑA

Pura harina de castaña, rica en vitamina B, hierro, calcio, fibra... un excelente complemento culinario, para postres, salsas, cremas, helados, panes, galletas, tarta típica de harina de castaña, con agradable aroma y sabor.



HARINA DE GARBANZO

Su principal uso es la cocina de India y Pakistán y también en Italia, para elaborar las típicas Fainá. En España se suele usar mezclada con harina de trigo para tortillas de camarones, o frituras andaluzas.



QUINOA GRANO INTEGRAL

Es un alimento muy saludable, que se cocina en poco tiempo y se puede usar en todo tipo de platos, desayunos, ensaladas, carnes, croquetas, con verduras y setas, incluso caramelizada para acompañar postres. Aporta una gran cantidad de fibra, fósforo y ácido fólico. Ideal para mantener una dieta sana y equilibrada. Un alimento de alta proteína y ¡muy saludable!

Salud en
todos
tus platos

500g 250g



POLENTA SÉMOLA DE MAÍZ

Plato típico de la cocina italiana y del este de Europa. Es una sémola de maíz, con un ligero grano que, al cocerla, nos da una textura excelente, ideal para todo tipo de elaboraciones, dulces, saladas y como guarnición para otros platos.

25 Kg 5 Kg 1 Kg 500g



SÉMOLA TRIGO

Es ingrediente principal para elaborar pasta, como canelones, espaguetis... En las pizzas y pan precocido, da un aspecto rústico y evita que se pegue las bolas de masa. Esta sémola cocida sirve para elaborar cuscús.

25 Kg 5 Kg



SÉMOLA ARROZ

Para cocinar sopa de arroz, cuando hay problemas de gastroenteritis y todo tipo de dietas blandas, en niños y personas mayores. Como la sémola de trigo, en la **BASE DE PIZZA**, haciendo esta más crujiente y menos pegajosa, gracias a su color blanco pasa más desapercibida, y produce un efecto secante en las bolas de masa.

25 Kg 5 Kg

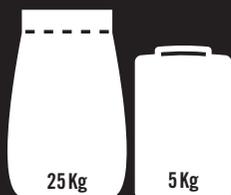
Panes Rallados NATURAL

Para todo tipo de empanados, carnes, pescados, verduras... con un ligero grano de color natural, mejora las frituras y conserva el aceite limpio durante más tiempo.



NATURAL T-2 MÁS FINO

Un Pan Rallado más fino, que se adhiere muy bien a todos los alimentos y ofrece unos empanados finos y crujientes.



SIN GLUTEN

Apto para celíacos, es un pan granulado y homogéneo, de color amarillo, propio de la harina de maíz con el que se ha elaborado, destinado al empanado de alimentos.



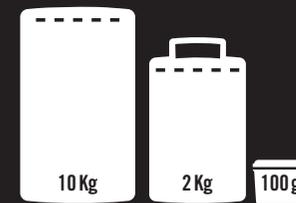
Apto para celíacos,
Gluten free



PANKO

Mejora la presentación de tus platos con este pan en escamas, estilo japonés, ideal para conseguir unos empanados con más volumen y un crujiente estupendo.

*Es muy recomendable usar tempura para que el panko se quede más adherido al alimento... y no se desprenda en la fritura.



CRACKER

Trozos de pan natural con un grano más grueso y crujiente, permitiendo todo tipo de aplicaciones con una mejor cobertura, ideal para nuggets, croquetas rebozadas, tanto en sartén como en horno, incluso en los alimentos en tempura, para darles una segunda textura.



¡Platos muy apetecibles,
crujientes y con volumen!



CEBOLLA FRITA

Cebollas frescas, troceadas, enharinadas y fritas en aceite vegetal. Puedes usarlas en ensaladas, rollitos de primavera, incluso en un arroz a la cubana y espaguetis. También para pizzas, empanadas, salsas, purés, como un ingrediente más para hacer una tortilla francesa...

Textura muy Crujiente, con un agradable sabor.



SEMILLA SÉSAMO

Un alimento muy rico en nutrientes, de alto contenido en lecitina (reduce el colesterol), hierro y zinc. Lo puedes tomar tal cual, o en zumos, yogures, ensaladas.

También para cocinar, panes, bollería, incluso para rebozar unos dados de atún con salsa de soja. Una fina capa de sésamo mejora la presentación y sabor de tus platos.

200 g



PURÉ DE PATATA

El puré de patatas es un alimento sano y muy rico en energía e hidratos de carbono y con muy poca grasa, convirtiéndolo en un complemento ideal en tu dieta diaria.

Para acompañar carnes o pescados.



RICO EN
Energía

GASTRONOMÍA

Práctica

Hay veces que nos da pereza o parece complicado ponernos a cocinar.

Sin embargo, en

Santa Rita®

ofrecemos soluciones con nuestros preparados para que te diviertas en la cocina. Con un resultado profesional, de una forma rápida y sencilla.

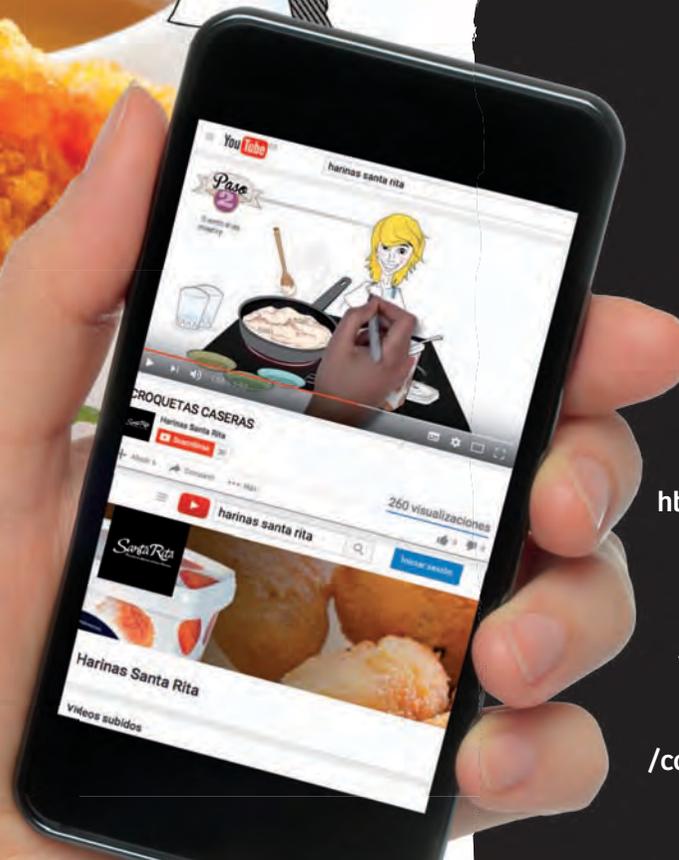
En Hostelería, estandarizamos todos los procesos.



Santa Rita[®]

CONTIGO...

Estamos presentes en las redes sociales, para ofrecerles diferentes formas de uso y aplicaciones de nuestros productos, en originales y exclusivas recetas, gracias a la colaboración con, bloggers, profesionales de la cocina y alimentación. Así poder mantener una estrecha comunicación sobre las noticias y novedades que día a día se producen en Santa Rita.



<https://www.youtube.com/user/HarinasSantaRita>



www.facebook.com/santaritaharina



<https://twitter.com/santaritaharina>



<https://www.instagram.com/santaritaharina/>



<https://plus.google.com/109174489205453480774>



<https://www.linkedin.com/company/santa-rita-harinas>



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

