



HARIMSA, harineros desde 1896

Nuestra Empresa

HARIMSA quiere presentarle el resultado de más de cien años de ilusión y trabajo.

Desde 1896, HARIMSA ha crecido en experiencia hasta convertirse en una empresa sólida y consolidada.

HARINERA MEDITERRANEA, S.A. se encuentra ya en su cuarta generación y es la tercera harinera que conforma el prestigioso Grupo Serrano.

Los principios que mantienen nuestra organización son los que hemos heredado de nuestros antepasados: selección de las materias primas, aplicación de la más alta tecnología en la producción y el envasado, estricto control de calidad y unas buenas ideas que buscan satisfacer las necesidades de nuestros clientes, ya sean profesionales o consumidores finales.

Los panaderos y confiteros nos conocen desde hace tiempo. Actualmente les ofrecemos una extensa gama de harinas especializadas para facilitarles la elaboración de sus distintos productos.

Con el fin de satisfacer las nuevas necesidades de nuestros clientes industriales, HARIMSA forma parte del Grupo Unimol. A través de la marca Unipan, les ofrece un producto más avanzado que la harina tradicional para la fabricación de las nuevas especialidades que demanda el mercado.

La misma preocupación por descubrir y satisfacer las necesidades del consumidor industrial la hemos trasladado al consumidor final. Hemos unido la especialización y la alta calidad del producto que ofrecemos al profesional, a la fácil preparación y comodidad de uso que demanda el ama de casa.

Nuestro mayor empeño es conseguir que nuestros productos cumplan todas las expectativas de quienes los compran y consumen. En una palabra, que el consumidor, sea profesional o final, disfrute utilizando nuestros productos.

Y creemos que lo hemos conseguido...

Alta Tecnología Alta Competitividad

En HARIMSA la reinversión en tecnología ha sido una de nuestras constantes y unas de las bases de nuestra filosofía. Esto nos ha permitido contar siempre con los últimos sistemas de fabricación y envasado, hecho que ha favorecido la creación de un producto final más apreciado por el consumidor. De cara a la Distribución, este equipamiento nos permite tener una alta capacidad de respuesta ante pedidos y la total ausencia de producto almacenado.

La moderna maquinaria de HARIMSA es fruto de una renovación iniciada en 1.980 y constantemente puesta al día. Nuestros equipos y procesos de fabricación se basan en el sistema suizo Bühler, el fabricante de molinería más prestigioso de Europa.

Para HARIMSA la inversión en tecnología es una inversión en competitividad.

La Calidad Que Exigen Nuestros Clientes

Una materia prima de calidad es la base de todo nuestro trabajo. Por esto imponemos severos controles desde el primer momento: la selección del grano.

La situación geográfica de HARIMSA, junto al puerto de Cartagena, favorece la importación de las variedades de trigo que mejor respondan a nuestras exigencias de calidad.

La supervisión es constante durante todo el proceso, en el que la mano del hombre solo interviene en las tareas de control.

Laboratorios internos y externos comprueban que el producto se encuentra dentro de los parámetros de calidad establecidos por nuestros clientes.

Este continuo chequeo llevado a cabo por personal cualificado, nos permite realizar la clasificación y las mezclas necesarias para obtener la harina más adecuada para cada especialidad.

En HARIMSA sabemos innovar

En el año 1988, detectamos que había un hueco en los lineales de los supermercados y tiendas de alimentación: la harina de trigo estaba indiferenciada, no había un líder claro en el lineal y la batalla se desarrollaba por los precios, no por la calidad.

Decidimos, por tanto, apostar por dicho mercado con productos de calidad, sin conservantes ni colorantes, utilizando materias primas premium y envasando en atmósfera protectora, dando lugar a una familia de harinas y preparados fáciles de utilizar:

Harinas especiales:

Harina especial BIZCOCHONA con levadura, en envase de 1 kg, 750 gr y 500 grs.

Harina especial PIZZA con levadura, en envase de 1 kg, 750 gr y 500 grs.

Harina especial BIZCOCHONA INTEGRAL con levadura, en envase de 1 kg, 750 gr y 500 grs.

Harina especial FUERZA, en envase de 750 grs.

Harina especial PESCADITO FRITO en envase de 500 grs.

Harina de trigo MEDITERRÁNEO en envase de 1 kg.

Harina de cultivo ECOLÓGICO en envase de 500 grs.

Preparados:

Preparado para hacer TORTITAS en envase de 500 grs.

Preparado para hacer CREPES en envase de 500 grs.

Preparado para hacer CREPES en envase de 500 grs.

Preparado para hacer CHURROS en envase de 500 grs.

Preparado para hacer MAGDALENAS en envase de 500 grs.

Preparado para REBOZAR "Tempura mix" en envase de 500 grs.

Preparado para hacer PAN CASERO "Clásico" en envase de 500 grs.

Preparado para hacer PAN MULTICEREALES Y SEMILLAS en envase de 500 grs.

Preparado para hacer PAN de SOJA en envase de 500 grs.

Preparado para hacer PAN FIBRA y VERDURA en envase de 500 grs.

Con esta gama tan completa, nuestro objetivo es que nuestros consumidores se DIVIERTAN cocinando, superando la barrera que supone ponerse un delantal y, siguiendo las instrucciones de nuestros productos, comprueben que son muy fáciles de utilizar, económicos, fomentan las relaciones familiares y ayudan a obtener unos productos deliciosos y ¡hechos por nosotros!

!!!TODOS A LA COCINA!!!

Harinera Mediterránea S.A.

C/Eduardo Marquina, 18

30.203-Cartagena

Teléfono 968.500.500.

Fax. 968.522.523.

www.harimsa.es

Buzón de sugerencias: sugerencias@harimsa.es