

# BUENO, SEGURO Y DE CONFIANZA

*El pan. La base de nuestra alimentación y de nuestra cultura. En estos momentos de incertidumbre, desde el Grupo La Meta nos esforzamos y nos esforzaremos por garantizar que la harina siga llegando a nuestros clientes panaderos con la máxima calidad y seguridad, para que puedan convertirla en un alimento tan esencial como el pan.*



# LA META

La empresa Harinera La Meta S.A.U. fue registrada con fecha 09/05/1956. Es, por tanto, una sociedad con un amplísimo historial en el servicio en el sector agroalimentario.

La sede central de producción y administración actual fue construida el año 1987 y se halla ubicada en la provincia de Lleida.

La planta comprende una superficie de 22.453 m<sup>2</sup>, de los cuales 5.577 m<sup>2</sup> están edificados, dedicados a administración, recepción, producción y almacenaje.

En esta instalación se ha realizado un esfuerzo importante de inversión en tecnología punta, con la finalidad de garantizar la menor variabilidad posible en los procesos para producir productos de alta calidad que satisfagan las necesidades de los clientes.



FACTURACIÓN  
2020

Millones de €  
**97,5**



CAPACIDAD DE  
MOLTURACIÓN

Miles de Ton.  
**301**



PRODUCCIÓN DE HARINAS  
PANIFICABLES AÑO 2020

Miles de Ton.  
**235**



CAPACIDAD  
DE STOCK TRIGO

Miles de Ton.  
**30**

# GRUPO HARINAS LA META



FACTURACIÓN  
2020

Millones de €  
**182,6**



CENTROS  
DE PRODUCCIÓN

**4**



NÚMERO DE  
CLIENTES

Más de  
**3.000**  
Activos



CAPACIDAD DE  
MOLTURACIÓN DE TRIGO

Miles de Ton.  
**643**



POSICIÓN

**Presencia  
Global**



PRODUCCIÓN DE HARINAS  
PANIFICABLES AÑO 2020

Miles de Ton.  
**490**



# GRUPO VALL COMPANYS

## CIFRAS

(DATOS DEL GRUPO)

El carácter familiar del Grupo Vall Companys, apoyado por un equipo humano profesional y altamente implicado, así como una política de reinversión de beneficios, marcan una orientación empresarial basada en un crecimiento progresivo y afianzado en los distintos negocios.



FACTURACIÓN  
2020

Millones de €  
**2.188**



PRODUCCIÓN  
DE CERDOS

Millones de animales  
**5**



PRODUCCIÓN  
DE CARNE DE CERDO

Miles de Ton.  
**413**



PRODUCCIÓN  
DE POLLOS

Millones de animales  
**83**



PRODUCCIÓN  
DE CARNE DE POLLO

Miles de Ton.  
**198**



PRODUCCIÓN  
DE PIENSO

Millones de Ton.  
**2,06**



PRODUCCIÓN  
DE CARNE DE VACUNO

Miles de Ton.  
**11,7**



PRODUCCIÓN DE HARINAS  
PANIFICABLES

Miles de Ton.  
**490**



PRODUCCIÓN DE  
JAMÓN CURADO

Millones de kg  
**16,9**



GRANJAS ASOCIADAS

**2.300**



PRODUCCIÓN DE  
CARNE ELABORADA

Millones de kg  
**7**



COLABORADORES

**8.900**

# PANES ESPECIALES



**MULTICEREALES**

Pan multicereales con excelente volumen, de miga suave y ligera, de sabor intenso por la incorporación de harinas tostadas seleccionadas. Fuente de fibras y proteínas.

25 kg y 5 kg



**5 SEMILLAS Y 5 CEREALES**

Pan de multicereales y semillas con buen volumen, esponjosidad y de larga conservación, con sabor agradable e intenso.

25 kg y 5 kg



**8 SEMILLAS Y 8 CEREALES**

Pan con 8 semillas y 8 cereales, el más completo del mercado, de miga esponjosa y de larga duración, con sabor agradable e intenso.

25 kg y 5 kg



**ALEMÁN**

Pan tipo alemán con semillas y cereales típicos de los países del norte de Europa, con masa madre ácida de trigo, miga oscura y esponjosa. Alto contenido en fibras y fuente de proteínas.

25 kg y 5 kg



**RUSTICUM**

Selección de las mejores variedades de trigo junto con masas madre de trigo. Pan de corteza crujiente y duradera, miga alveolada, de gran sabor y conservación.

25 kg



**TRADICIONAL**

Pan de alta hidratación con miga crema por su contenido en harina de maíz tostado y germen. Miga de alveolo grande e irregular, y de larga conservación.

25 kg



**INTEGRAL COMPLET 100%**

Versión del producto COMPLET empleando harina integral de trigo como ingrediente para poder indicar pan integral.

25 kg



**COMPLET**

Pan con salvado de miga ligera y esponjosa. Buena fuente de fibra alimentaria y fuente de proteínas.

25 kg



**CENTENO**

Pan de centeno de miga suave y esponjosa, con un punto de acidez, de gran aroma y sabor intenso por su contenido en maltas de cebada seleccionadas.

25 kg



**AVENA**

Pan de avena de corteza gruesa y crujiente, de miga alveolada. Alto contenido en proteínas y fuente de fibras.

25 kg y 5 kg



**CHÍA**

Pan con semillas de chía de fondo dulce con buen volumen y miga suave. Fuente de fibra y de proteínas.

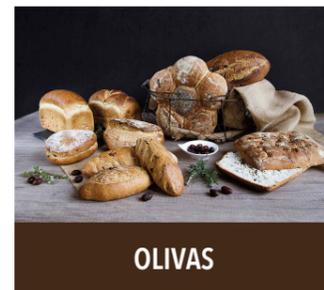
25 kg y 5 kg



**MAÍZ**

Pan con el color y sabor característicos del maíz, miga suave, esponjosa y corteza crujiente.

25 kg y 5 kg



**OLIVAS**

Pan con rodajas de aceitunas de sabor mediterráneo, de corteza dorada y crujiente.

25 kg y 5 kg



**SOJA**

Pan de soja en distintas presentaciones (harina de soja, soja granulada, salvado de soja). Fuente de fibra alimentaria y proteínas.

25 kg y 5 kg



**FIBRA VERDE**

Pan de fibras a partir de fibra de trigo y de espinacas con miga ligera, esponjosa y de gran sabor. Buena fuente de fibra alimentaria y proteínas.

25 kg y 5 kg



**ÉTNICO**

Pan con harina de espelta, kamut, quinoa, sarraceno y semillas de chía. Fuente de ácidos grasos omega 3.

25 kg y 5 kg



**ESPELTA OMEGA 3**

Pan de espelta 100% enriquecido con omega 3 y con semillas de lino marrón, con un buen desarrollo y de corteza crujiente. Fuente de ácidos grasos omega y fuente de proteínas.

25 kg y 5 kg



**BAGUETTE**

Pan de tipo Baguette, de miga alveolada y crema, y corteza crujiente.

25 kg



**MOLDE**

Pan de molde para obtener un producto esponjoso y de larga duración.

25 kg



**ECOLÓGICO**

Pan ecológico elaborado a partir de variedades de trigo ecológico seleccionadas, con masa madre de trigo ecológica y sin mejorante. Certificado ECO.

25 kg

Descarga el código QR para ver las fichas técnicas.



# OTRAS HARINAS Y LEGUMINOSAS

<b>ESPECIAL LEVAIN</b>	
Harina específicamente diseñada para la elaboración de cualquier tipo de pre-fermento: levain, poolish, esponja masa, etc.	25 kg
<b>HARINA DE CENTENO</b>	
Harina (65% extracción) obtenida de la molturación de variedades de <b>Secale cereale</b> seleccionadas.	25 kg
<b>HARINA DE CENTENO INTEGRAL</b>	
Harina integral 100% de variedades de <b>Secale cereale</b> seleccionadas.	25 kg
<b>HARINA DE ESPELTA</b>	
Harina obtenida de la molturación de granos seleccionados del género <b>Triticum spelta</b> .	25 kg
<b>HARINA DE ESPELTA INTEGRAL</b>	
Harina integral 100% de granos del género <b>Triticum spelta</b> .	25 kg
<b>HARINA DE MAÍZ</b>	
Harina obtenida de la molturación de maíz ( <b>Zea mays L</b> ) desgerminado, no modificado genéticamente.	25 kg
<b>HARINA DE ARROZ</b>	
Harina obtenida de la molturación del grano de <b>Oryza sativa</b> , descascarillado, pulido y limpio, y libre de gluten.	25 kg
<b>HARINA DE TRIGO SARRACENO</b>	
Harina obtenida de la molturación del grano de trigo sarraceno ( <b>Fagopyrum esculentum</b> ), descascarillado, limpio, de variedades no modificadas genéticamente y sin gluten.	25 kg 5 kg
<b>HARINA DE KAMUT</b>	
Harina obtenida de la molturación de trigo khorasan de alto contenido en proteína y selenio.	25 kg

<b>WHOLE GRAIN</b>			
Harina procedente de la molturación del grano integro de variedades de trigo de alta calidad sin separar ninguna fracción. Harina integral con alto contenido en proteína y fuerza panadera, destinada a la elaboración de pan de molde y productos rústicos de alta hidratación.	25 kg		
PROTEÍNA %	W		
Mín. 13,0	260/310		
<b>HARINA INTEGRAL 100%</b>			
Harina procedente de la molturación del grano integro de variedades de trigo de alta calidad sin separar ninguna fracción. Harina integral de menor contenido en proteína y fuerza panadera (W) que el whole grain, adecuada para la elaboración de productos semiartesanos y mecanizados.	25 kg		
PROTEÍNA %	W		
Mín. 12,5	240/260		
<b>HARINA DE TRIGO MOLIDO A LA PIEDRA CREME T65</b>			
Harina obtenida de la molturación de trigo en molino de piedra.	25 kg		
PROTEÍNA %	CENIZAS		
Mín. 13,3	0,62/0,75		
<b>HARINA DE TRIGO MOLIDO A LA PIEDRA BISE T80</b>			
Harina obtenida de la molturación de trigo en molino de piedra.	25 kg		
PROTEÍNA %	CENIZAS		
Mín. 9,5	0,75/0,90		
<b>HARINA DE CENTENO MOLIDO A LA PIEDRA T130</b>			
Harina obtenida de la molturación de variedades de <b>Secale cereale</b> en molino de piedra.	25 kg		
PROTEÍNA %	CENIZAS		
Mín. 6,5	1,2/1,5		
<b>HARINA DE TRIGO ECOLÓGICA</b>			
Harina procedente de la molturación de trigo ecológico. Con certificación de calidad ECO.	25 kg		
PROTEÍNA %	W	CENIZAS	
Mín. 11,0	150/180	0,62/0,75	
<b>HARINA INTEGRAL DE TRIGO ECOLÓGICA</b>			
Harina procedente de la molturación de trigo ecológico sin separar ninguna fracción. Con certificación de calidad ECO.	25 kg		
PROTEÍNA %	W	CENIZAS	
Mín. 11,0	150/180	≥1,4	

# SEMILLAS Y COPOS

<b>COPOS DE AVENA</b>	
<b>COPOS DE CENTENO</b>	
<b>PIPAS DE CALABAZA</b>	
<b>PIPAS DE GIRASOL</b>	
<b>SEMILLAS DE AMAPOLA</b>	
<b>LINAZA MARRÓN</b>	

<b>SÉSAMO PELADO</b>	
<b>CHÍA</b>	

<b>TOPPING SEMILLAS</b>	
Mix de semillas: pipas de girasol, linaza marrón, copos de centeno y sésamo natural.	25 kg 5 kg

# SÉMOLAS Y MALTAS

## SÉMOLAS

<b>SÉMOLA GRUESA DE TRIGO DURO</b>	
<b>SÉMOLA DE TRIGO BLANDO</b>	

## MALTAS Harinas de cebada tostadas

<b>FUERTE</b>	
<b>INTERMEDIO</b>	
<b>SUAVE</b>	



# POSICIÓN GLOBAL

## NUESTRA PRESENCIA EN ESPAÑA



### EMPRESAS HARINERAS DEL GRUPO VALL COMPANYS



#### HARINERA LA META, S.A.U.

Polígono Industrial El Segre  
 parc. 204R 25191 Lleida  
**Tel. +34 973 20 03 19**  
 lameta@lameta.es  
 www.lameta.es



#### LA PALENTINA, S.A.

Carretera de Santander, km 13,2  
 34191 Villalobón (Palencia)  
**Tel. +34 979 74 98 88 / 74 99 32**  
 palentina@harinaslapalentina.es  
 www.harinaslapalentina.es



#### MOLINOS HARINEROS DEL SUR, S.A.

Ctra. Copero s/n - AP 1134  
 41012 Sevilla  
**Tel. +34 954 62 97 81**  
 molisur@molisur.es  
 www.molisur.es



#### HARINAS TORIJA, S.L.

Ctra. de Masegoso, km 0,200  
 19190 Torija (Guadalajara)  
**Tel. +34 949 32 00 08**  
 harinastorija@haritosa.com  
 www.haritosa.com

