

Los trigos de Despelta

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



Carlos Moreno
Copropietario de La
espelta y la Sal SI

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



Monococum

Fue el primer trigo domesticado, por lo tanto es descendiente directo de las variedades de trigo silvestre.. Se ha conservado sin alteraciones significativas gracias a su baja rentabilidad (aunque en tierras pobres, donde otros trigos no rinden, la espelta pequeña sobrevive), el hecho de que es un trigo vestido y por lo tanto cuesta más de procesar en harina, la baja proporción de gluten y la obstinación y cuidados de unos pocos campesinos en diversos lugares del mundo. Aún y así la espelta pequeña alberga grandes virtudes para panificar por su gran sabor.

Trigo del corazón (Turgidum Turanicum)

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



Este trigo es conocido como el trigo persa o del faraón, de una antigüedad de más de 5000 años y también cultivado en las vegas de Palazuelos- Sigüenza. Como trigo duro que es, dará a los panes un color dorado muy característico de este tipo de harinas. Se utiliza una extracción del 80% molida a la piedra y por lo tanto tiene el germen y algo de salvado. Es un tetraploide y su mayor riqueza es su alto contenido en carotenos.



Trigo Espelta

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



*Espelta Roja Alemana / Oberkulmer
Rotkorn*

Nuestras espeltas están cultivadas en las vegas de Palazuelos-Sigüenza a 1000m² de Altitud lo que les confiere un carácter y sabor. El proceso de molturación es la piedra en grano entero, de manera que vamos a encontrar en su salvado, fibra y minerales, en su endospermo, hidratos de carbono y en su germen, los antioxidantes y las vitaminas. Al estar el salvado este pan tiene un índice glucémico más bajo y es más saciante por la fibra



Trigo negrillo

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com

Trigo Negrillo eco, es una variedad de trigo lampiño cuyas espigas negrean en su maduración, se sembraba de forma generalizada en la sierra norte de la provincia de Guadalajara a más de 1000m2 de altitud en las vegas de Sigüenza. Desaparece su cultivo en los años 60 y se sustituye por trigos moderno más productivos. Lo consideramos como un trigo de herencia pues no se le conoce mejoramiento alguno. Es un hexaploide.

Clasificado como trigo blando, produce harinas flojas para panificación, pero esto hace que su poco gluten sea mejor digerido.

Su harina es blanca y su salvado amarillo, un sabor muy marcado a cereal y toques minerales.



Centeno Gigantón

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



En la zona de Sigüenza era el centeno que se sembraba de forma habitual y se le puede considerar un cereal tradicional de alta rusticidad, Pero es un centeno introducido en los años 40 para mejorar los centenos diploides (14 cromosomas) muy poco productivos y que se obtuvo en la Estación Experimental de Aula Dei del CESIC en COGULLADA (ZARAGOZA) obteniendo un centeno de variedad tetraploide (28 cromosomas) y de grano muy grande. Este Centeno Gigantón, es muy aromático, cuando la harina se mezcla con el agua los aromas fluyen en la amasadora y en resultado en el pan es una miga densa y olorosa y un marcadísimo color negro, que nos va a portar mucha actividad biológica en las masas madres, dada su cantidad de pericardio (salvado) y por lo tanto el aporte de fibra y la sensación de saciedad es también mayor.



Florencia Aurora

deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com



Florence Aurore es trigo ya mejorado en concreto en el resultado un cruce francés de 1920 entre 2 trigos creados por el Leviatán de la cría de trigo australiano, William Farrer, quien los compartió con su equivalente francés, Henri Vilmorin. Posteriormente, el trigo fue popularizado primero en el norte de África por el agricultor tunecino Pierre Cailloux y luego se hizo popular en Francia y España y todavía se cultivaba en los años 60 e incluso 70 en gran parte porque los molineros pagaban más por él, ya que daba fuerza cuando se mezclaba con trigos más débiles.

De aroma muy floral aporta sabores a higos y pasas.

deSpelta

ALMORRIZADO REFINADO

ES-800-001-01
Ag. 10/10/10 UE



www.despelta.com

CENTENO

CORAZÓN

ESPELTA

NEGRILLO

FLORENCIA



deSpelta

HARINAS Y PASTAS ECOLÓGICAS DE
PALAZUELOS-SIGÜENZA

www.espeltaecologica.com