

Nuestro Portafolio

Diamante
1102



- Panadería Industrial de alto rendimiento
- Panes de Corteza

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Esmeralda
1101



- Panadería Gourmet y Artesanal
- Pasta Filo
- Masa de Hojaldre

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Zafiro
1107



- Producto congelados
- Masas para Laminadora
- Masa de Hojaldre
- Pizza

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Circón
1103



- Multipropósito
- Panadería Dulce, Bollería
- Tortas y bizcochos

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Ámbar
1104



- Repostería
- Tortas, cupcakes, bizcochos, muffins
- Brownies
- Pizza

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Amatista
1105



- Pasta quebrada
- Galletas
- Biscuits

Presentaciones:
25 y 50 Kg

HARINA CORONA DOMESTICA X 500GR



Descripción: Harina Corona 500 gr.

Código: 1002475

Presentación: 8 unidades y 25 unidades.

Ideal para preparaciones domesticas realizadas en casa con un fin multi-proposito.

HARINA CORONA DIAMANTE X 25 KG



Descripción: Harina Corona Diamante.

Presentación: 25 kg (Se puede fabricar en 50 kg)

Código: 1018550

Lugar de producción: Buga

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Panadería de alto rendimiento.
- Panes de corteza.

Diamante
1102



• Panadería gourmet
o artesanal
• Panes de corteza

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Argumentos de Valor:

- Harina Panadera Premium con un alto desempeño en producciones industriales.
- Rentabilidad superior gracias a su capacidad de absorción de agua.
- Con mejoradores de textura y tenacidad para lograr un mejor desempeño y salto en el horno.
- Permite disminuir el peso del producto terminado sin afectar su apariencia.
- Mezcla de variedades de trigos duros lo que aseguran la absorción y rendimiento de las masas.

Harina para panadería con un nivel de proteína entre el 11,5% y el 12,5%, con modificadores para mejorar su desempeño y con excelente capacidad de absorción.

HARINA CORONA ESMERALDA X 50 KG



Descripción: Harina Corona Esmeralda.

Presentación: 50 kg (Se puede fabricar en 25 kg)

Código: 1010365

Lugar de producción: Buga

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Pasta filo.
- Masa de Hojaldre.
- Panes artesanales.

Esmeralda
1101



•Panadería
Gourmet y
Artesanal
•Pasta Filo
•Masa de Hojaldre

**Presentaciones:
25 y 50 Kg**

Argumentos de Valor:

- Harina Panadera Premium para masas con características de miga especiales.
- Rentable en los proceso gracias a su nivel de absorción de agua.
- Sin mejoradores de textura y tenacidad lo que asegura su equilibrio mejorando su desempeño y salto en el horno.
- Soporta prolongados procesos de fermentación gracias a su nivel de enzimas.

Harina para panadería con un nivel de proteína entre el 11,5% y el 12,5%, sin modificadores para asegurar su equilibrio y con muy buena capacidad de absorción.

HARINA CORONA CIRCÓN X 25 KG



Descripción: Harina Corona Circón

Presentación: 25 kg (Se puede fabricar en 50 kg)

Código: 1029055

Lugar de producción: Buga y Santa Marta

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Multi-propósito.
- Panadería Dulce.
- Tortas y Bizcochos.

Circón
1103



Argumentos de Valor:

- Harina Multipropósito con gran versatilidad.
- Rentable en los proceso gracias a su nivel de absorción de agua.
- Con mejoradores de textura y tenacidad para lograr un mejor desempeño y salto en el horno de los productos.
- Permite disminuir el peso del producto terminado sin afectar su apariencia.

Multipropósitos
Panadería dulce
Tortas y bizcochos

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Harina para panadería con un nivel de proteína entre el 11,5% y el 12,5%, con modificadores de harina para mejorar su desempeño y con excelente capacidad de absorción.

HARINA CORONA ZAFIRO X 25 KG



Descripción: Harina Corona Zafiro

Presentación: 25 kg (Se puede fabricar en 50 kg)

Código: 1025639

Lugar de producción: Santa Marta.

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Productos congelados.
- Hojaldre.
- Pizzas.

Zafiro
1107



•Producto congelados
•Masas para Laminadora
•Masa de Hojaldre
•Pizza
**Presentaciones:
25 y 50 Kg**

Argumentos de Valor:

- Harina Panadera Premium con un alto desempeño en producciones industriales y productos congelados.
- Harina tipo Patent lo que asegura el nivel de cenizas para no afectar el color del producto terminado.
- Mezcla de variedades de trigos duros y suaves para mantener el nivel de absorción, rendimiento de las masas y su estabilidad.

Harina para panadería con un nivel de proteína entre el 10,5% y el 11,5%, sin modificadores para asegurar su equilibrio, con bajo nivel de extracción para controlar el contenido de cenizas y el color del producto terminados, especialmente en masas congeladas y con muy buena capacidad de absorción.

HARINA CORONA AMBAR X 50 KG



Descripción: Harina Corona Ambar.

Presentación: 50 kg

Código: 1010373

Lugar de producción: Buga y Santa Marta

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Repostería.
- Cupcakes, tortas, bizcochos, muffins y brownies.

Ámbar
1104



- Ideal para repostería
- Tortas, cupcakes, bizcochos, muffins
- Brownies

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Argumentos de Valor:

- Harina ideal para procesos de panadería estándar: bollería, repostería, bizcochería y galletería.
- Nivel de proteína óptimo para mejorar la consistencia de los productos.
- Tamaño de partícula ideal lo que disminuye el tiempo de proceso y la incorporación del amasijo o batido.
- Mezcla de variedades de trigos duros y suaves lo que aseguran la estabilidad en el proceso de transformación.

Harina con menor nivel de proteína, entre el 9% y el 10,5% ideal para preparaciones de desempeño estándar.

HARINA CORONA AMATISTA X 50 KG



Descripción: Harina Corona Amatista.

Presentación: 50 kg

Código: 1010374

Lugar de producción: Buga y Santa Marta

Ideal para usos industriales de producción con un fin:

- Galletas.
- Pasta quebrada
- Biscuits

Amatista
1105



•Pasta
quebrada
•Galletas
•Biscuits

Presentaciones:
25 y 50 Kg

Argumentos de Valor:

- Harina ideal para procesos de galletería.
- Nivel de proteína optimo para mejorar la suavidad y crocancia de la masa según se requiera.
- Bajo contenido de almidón dañado para garantizar la consistencia de las masas galleteras.
- Variedad de trigo suave lo que aseguran la textura después de horneado.

Harina con el menor nivel de proteína, cercano al 7% ideal para galletería.

Nuestras Plantas

Molino Santa Marta (Sede Buga)



Harina Corona Diamante 1102
Harina Corona Esmeralda 1101
Harina Corona Zafiro 1107
Harina Corona Circón 1103
Harina Corona Ámbar 1104
Harina Corona Amatista 1105
Harina Corona Doméstica

Molino Santa Marta (Sede Santa Marta)



Harina Corona Zafiro 1107
Harina Corona Circón 1103
Harina Corona Ámbar 1104
Harina Corona Amatista 1105
Harina Corona Doméstica

Argumentos de Valor



MARCA – PROPUESTA DE VALOR

1. Marca de Compañía de Galletas Noel con respaldo de Grupo Nutresa.
 2. Con trayectoria de más de 20 años, cercana y reconocida en el mercado.
 3. Validada por grandes industrias como Bimbo y Noel.
 4. Limpia y amigable con el medio ambiente.
 5. Libre de aditivos químicos cuestionados a nivel de Codex Alimentario, la Unión Europea y la FDA.
 6. Con altos estándares de calidad en cuanto al producto y proceso.
- 

Argumentos de Valor



PRODUCTO

1. Portafolio Especializado, de más de 6 referencias.
 2. Garantizamos la Calidad y Estabilidad del producto de forma Natural a través de la compra de Trigo más rigurosa del mercado y de la más alta calidad.
 3. Los procesos están 100% Estandarizados.
 4. Tenemos la posibilidad, siempre que se cumplan con los mínimos requeridos de producir Harinas a la medida de las necesidades del Cliente.
 5. Producto Certificado por Lote con Análisis Especializados.
- 

Argumentos de Valor



SOPORTE DE PLANTA - NOEL & MOLINO SANTA MARTA

1. Plantas de producción Certificadas en sus procesos (HACCP, ISO 9001, ISO 14001).
 2. Plantas estratégicamente ubicadas para garantizar abastecimiento en todo el territorio Colombiano.
 3. Laboratorios para análisis Fisicoquímico, Microbiológico, Microelementos y Panificación.
 4. Posibilidad de conocer las Plantas de Procesamiento, Noel y Molinos en visitas programadas.
 5. Respaldo Organizacional por parte del Grupo Nutresa.
- 



Gracias!

