



Pan con alto grado de fibra y magnesio, de miga húmeda y corteza crujiente y tostada.

Harina de centeno integral (40%) Harina de centeno tostado (14%) Harina de trigo (46%)

Fermentación en bloque de hasta 16 horas. Cocido en horno de solera

Formato:

Hogaza de 500 gr.





Pan de Cereales

Pan de bajo índice glucémico y con alto grado de fibra. Incorpora hasta 7 tipos de semillas; Avena, sésamo girasol, amapola, mijo y tanto linaza marrón como dorada.

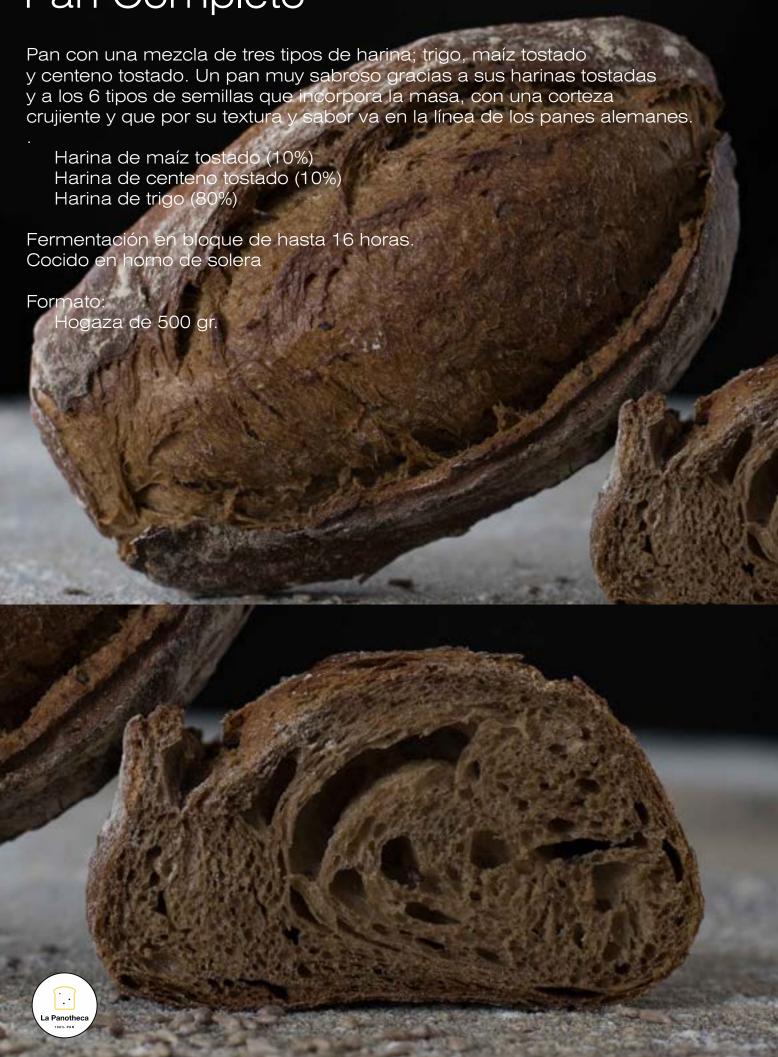
Harina de trigo integral (5%) Harina de centeno integral (5%) Harina de centeno tostado (5%) Harina de trigo (85%)

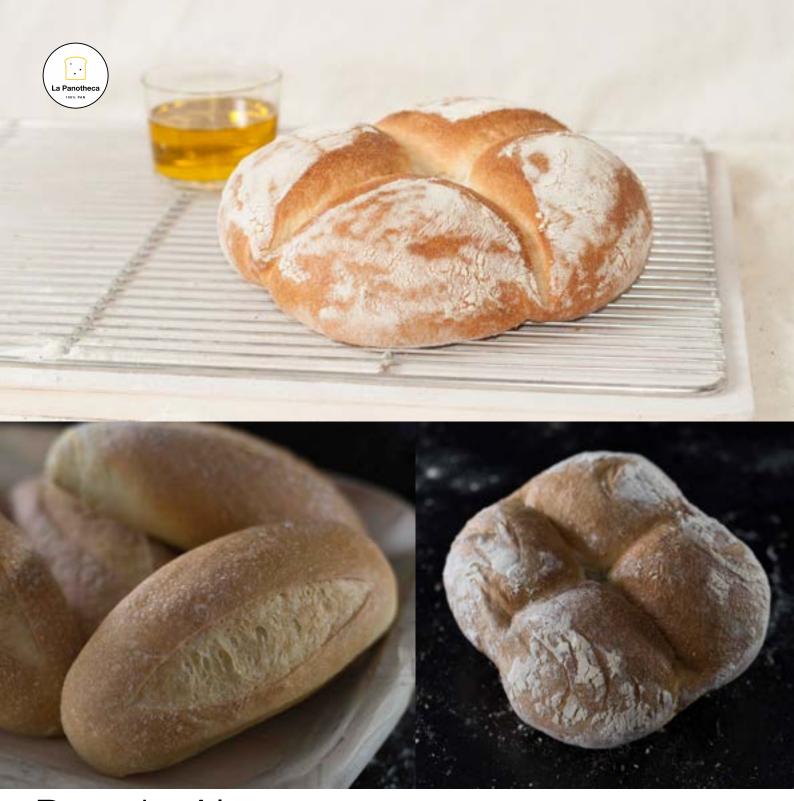
Fermentación en bloque de hasta 20 horas. Cocido en horno de solera

Formato:

Hogaza de 500 gr. Barra de 280 gr.

Pan Completo





Pan de Almazara

Es un pan de textura muy suave y esponjosa, de gran sabor, buena corteza y amasado con aceite de oliva virgen.

Harina de trigo (50%) Harina de trigo de gran fuerza (50%)

Fermentación en bloque y reposo en frío controlado hasta 20 horas. Cocido en horno de solera

Formato:

Hogaza de 500 gr. Pepito de 60 gr.



Barra Artesana







Francesilla

Se trata de un pan blanco de corteza suave y miga esponjosa.

Harina de trigo (90%) Harina de centeno tostado (10%) Fermentación en bloque y reposo en frío controlado positivo de hasta 18 horas.

Formato: Mollete de 80 gr.



Focaccia

Se trata de un pan blanco de corteza suave y miga esponjosa, amasado con aceite de oliva virgen extra.

Harina de trigo (50%) Harina de trigo de gran fuerza (50%) Fermentación en bloque y reposo en frío hasta 18 horas.

Formato:

Mollete de 100 gr.

Chapatita

Se trata de un pan de miga muy húmeda gracias a su alta hidratación, de corteza crujiente y tostada.

Harina de trigo (85%) Harina de centeno tostado (15%) Fermentación en bloque y reposo en frío controlado positivo de hasta 16 horas.

Formato:

Mollete rectangular de 120 gr.



Chapatita cereal

Pan de corteza no muy gruesa y de textura crujiente, con semillas en masa y un sabor ligeramente tostado.

Harina de trigo (85%) Harina de centeno integral (5%)

Harina de centeno tostado (5%)

Harina de trigo integral (5%)

Fermentación en bloque y reposo en frío controlado positivo de hasta 16 horas.

Formato:

Mollete rectangular de 120 gr.







Maiz y Pasas

Pan con miga de color amarillo por la harina de maíz, incorpora en masa pipas de girasol y pasas. Con sabor dulce y corteza fina..

Harina de trigo (60%) Harina de maíz amarillo (40%)

Fermentación en bloque, formado en pieza y reposo en frío controlado hasta 16 horas.

Formato:

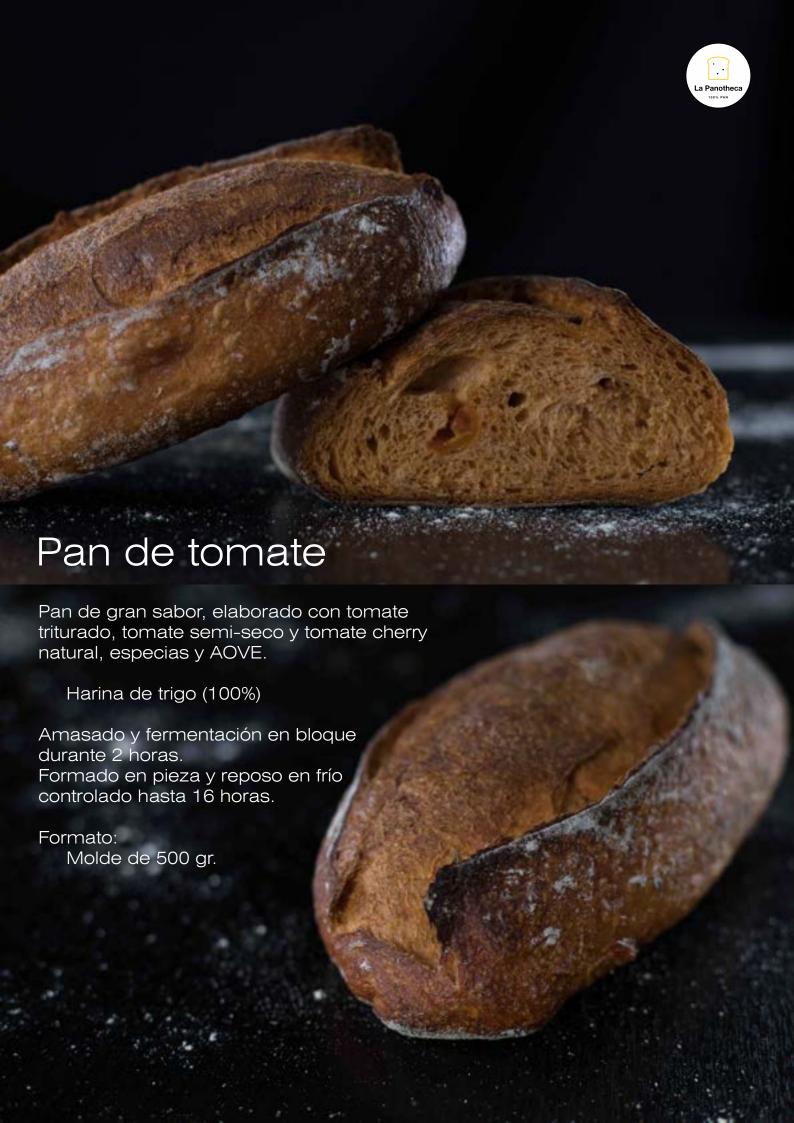
Hogaza de 500 gr.











Espelta y trigo

Pan de gran sabor gracias a la combinación de las dos harinas. Pan de alta hidratación por el que se obtiene su miga húmeda tan característica.

Harina de trigo (50%) Harina de espelta (50%)

Fermentación en bloque durante 3 horas. Formado en pieza y reposo en frío

Formato:

Molde de 500 gr.



