



Cod: 511154

Montadito



De miga suave y con corteza fina, dorada y crujiente. Por su sabor ligero y su textura fácil de comer resulta ideal para elaborar montaditos y tapas.

100 uds	8,5 cm	30 grs	20 min	180°	6-8 min



Cod: 511632

Mini Bocatín Rustico



Panecillo pequeño de aspecto artesanal muy atractivo con miga ligera y una corteza fina y crujiente.



110 uds	13 cm	35 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 502255

Artis mini Arlequin

Panecillo en forma de rombo, corteza crujiente y dorada con una miga jugosa, cocido en horno de piedra. Elaborado con fermentaciones lentas y largos periodos de reposo.



160 uds	13,5 cm	40 grs	10 min	190°	13-15 min



Cod: 511155

Surtido panecillo redondo



4 panes de diferentes sabores: Amapola, sésamo, semillas y Pipas Calabaza. Decorados con semillas y cereales (semillas de amapola, sésamo, lino marrón, pipas de girasol, copos de avena, pipas de calabaza)



120 uds	8 cm	40 grs	20 min	0°	0 min



Cod: 511457

Bocatín Mini Integral



Panecillo integral con fibras que ayudan a regular el tránsito intestinal. Perfecto para acompañar a las comidas o para preparar los montaditos más saludables.

85 uds	11,5 cm	40 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 502410

Mini panecillo integral



Panecillo integral con fibras que ayudan a regular el tránsito intestinal. Perfecto para acompañar a las comidas o para preparar los montaditos más saludables.

160 uds	9,5 cm	40 grs	15 min	185°	12-14 min



Cod: 502061

Mini Chapata



Artis mini Chapata de aspecto rústico con una corteza dorada y fina. Masa hidratada que hace que podamos disfrutar de un pan fresco y sabroso por mucho más tiempo. Cocido al estilo tradicional en horno de piedra.



160 uds	7 cm	40 grs	10 min	190°	13-16 min



Cod: 511572

Mini Chapata



Toda la calidad del pan chapata en un formato más pequeño. De aspecto rústico y enharinado, corteza crujiente y miga alveolada. Ideal para acompañar a las comidas o para preparar montaditos y tentempiés.

120 uds	9,5 cm	40 grs	15 min	180°	10 min



Cod: 502013

Artis Integral Redondo



Delicioso panecillo elaborado con varias harinas de cereales y semillas.



120 uds	6,7 cm	44 grs	15 min	190°	10-15 min



Cod: 511649

Pan Bao

Textura esponjosa y ligera. El pan bao se caracteriza por su textura suave y esponjosa que se deshace en tu boca. Relleno variado. El pan bao es muy versátil en cuanto a sus rellenos, puedes combinarlo con una amplia variedad de ingredientes para satisfacer diferentes gustos y preferencias, desde salsas y aderezos hasta carnes, mariscos, vegetales y más. Tras descongelarlos, la mejor manera de calentarlos es el vapor. Así lograrás conseguir mayor volumen y esponjosidad.

40 uds	11 cm	45 grs	90 min	VAPOR	6 min



Cod: 502018

Artis Viena



Pan con corteza fina y suave, miga muy esponjosa. Posee un tamaño, una corteza y una miga especial para el empleo como pan de hamburguesa o bocadillo.

82 uds	8,7 cm	45 grs	30 min	190°	10-12 min



Cod: 502015

Artis Cereal Redondo



Delicioso panecillo elaborado con varias barritas de cereales y semillas.



120 uds	6,8 cm	46 grs	15 min	190°	10-15 min



Cod: 511035

Bocatin



Pequeño panecillo de miga suave con corteza dorada y crujiente. Por su formato es ideal como acompañamiento para menús diarios.

80 uds	10 cm	50 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511143

Bocatin Rustico Mediterraneo



Panecillo rústico enharinado con forma de rombo que sorprende además por su gran sabor y calidad. Elaborado doble fermentación, cocción lenta y uniforme.

75 uds	15 cm	50 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511268

Mini Flauta Cereales-Semillas



Mini baguettina de corteza fina y crujiente elaborada con un mix de cereales y semillas: trigo, centeno, centeno integral, salvado de trigo, avena, maíz, lino, sésamo y pipas de girasol.

60 uds	16 cm	50 grs	15 min	180°	8-10 min



Cod: 502006

Mini Flauta



Mini flauta de corteza fina y miga suave.

80 uds	16 cm	50 grs	5 min	180°	13-15 min



Cod: 511183

Panecillo de Leche

Un pan de corteza blanda, suave y miga esponjosa. Además es rápido de preparar.



80 uds	13 cm	55 grs	0 min	180°	5-7 min



Cod: 502374

Chapata Hotelera

Pan chapata, aspecto rústico, miga jugosa.



100 uds	11 cm	60 grs	10 min	190°	14-16 min



Cod: 511213

Bocatín Clásico

Panecillo de pan blanco, de sabor suave, miga tierna y corteza fina. Con el formato ideal para acompañar las comidas y cenas.

65 uds	12 cm	60 grs	20 min	180°	8-10 min



Cod: 511458

Bocatín Bajo en Sal

Panecillo de pan blanco con bajo contenido en sal.

80 uds	10 cm	60 grs	20 min	180°	8-10 min



Cod: 511520

Bocatín Integral

Panecillo elaborado de harina integral de trigo. Su formato es ideal para acompañar los menús de aquellos que buscan un pan de sabor suave con un mayor aporte de fibra.

65 uds	12 cm	60 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 502107

Panecillo Integral

Panecillo trigo y trigo integral.



120 uds	12,5 cm	65 grs	10 min	180°	20 min



Cod: 511353

Bocadín Mediterráneo

Atractivo panecillo con aspecto enharinado y acabado en puntas. Destaca además por su excelente sabor y aroma. Miga alveolada.

72 uds	15 cm	65 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 500101

Bollo Cocido

Ideal para tostadas o bocatas. Una pieza muy versátil que destaca en el canal HORECA porque solo necesita un minuto de horno para su elaboración.



40 uds	16,5 cm	70 grs	30 min	190°	1 min



Cod: 511439

Rombo

Panecillo rústico en forma de rombo y con suela plana. Elaborado al estilo del pan chapata, con largos periodos de reposo y fermentación. Miga esponjosa y jugosa con una corteza muy crujiente.



50 uds	14,5 cm	70 grs	20 min	180°	10-12 min



Cod: 511617

Mediterránea Cristal Hotel.

Un pan premium de gran alveolo, de grandes aromas mediterráneos y bocado sorprendente. De miga suave, alveolada, muy aireada y corteza crujiente. Contiene aceite de oliva y masa madre en su receta.



EXPRESS

90 uds	16 cm	70 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511324

Bocadín Rustico Hotelero

Atractivo panecillo rústico que sorprende además por su gran sabor y calidad. Elaborado al respecto de los métodos tradicionales, con doble proceso de reposo y fermentación, para darle unas propiedades organolépticas excepcionales de aroma, textura y sabor.

71 uds	19 cm	75 grs	20 min	180°	12-14 min



Cod: 511042

Panecillo Integral

Panecillo elaborado con harina integral y rebozado con salvado de trigo. Destaca por su aspecto saludable.

68 uds	17 cm	75 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502242

**Artis Arlequin**

Panecillo en forma de rombo, corteza crujiente y dorada con una miga jugosa, cocido en horno de piedra.



90 uds	17,5 cm	75 grs	10 min	190°	15-17 min



Cod: 511467

**Bocatín Rustico**

Panecillo rústico de excelente calidad y durabilidad. Destaca por su acentuado carácter rústico, con corteza crujiente, un particular acabado en puntas y el gran alveolo de su miga.



60 uds	17 cm	75 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 511341

**Bocatín Rustico Semillas**

Panecillo Rústico con salvado de trigo y una mezcla seleccionada de semillas y cereales que incorpora tanto en el interior (sésamo, lino, copos de avena, harina de trigo...) como en la corteza (lino, pipas de girasol, pipas de calabaza).



65 uds	19 cm	75 grs	30 min	180°	13-15 min



Cod: 502212

Mollete

Panecillo redondo de miga blanca, poco cocida y muy esponjosa consumido, principalmente, en la zona de Andalucía pero, cada vez más, extendido en el resto de territorio.



80 uds	12 cm	78 grs	20 min	185°	3-5 min



Cod: 502471

Mollete Cereales

Versión con cereales del mollete andaluz. Un pan redondo de miga poco cocida, muy esponjosa y con semillas como la linaza, sésamo o semillas de girasol.



40 uds	12 cm	78 grs	20 min	185°	3-5 min



Cod: 511152

Pan con Semillas y Pipas Calabaza

Con gran variedad de cereales y semillas que incorpora tanto en masa como decorando su corteza. Contiene 5 cereales (trigo, espelta, centeno, avena y mijo), 5 semillas (pipas calabaza, lino marrón, lino amarillo, pipas girasol y sésamo) y masa madre.



50 uds	17 cm	80 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502147

Artis Mediterráneo

Atractivo panecillo con harina de trigo y harina de centeno.

50 uds	11,5 cm	80 grs	10 min	190°	10-12 min



Cod: 511218

Panecillo Hostelero

Panecillo de pan blanco que destaca por su volumen grande para acompañar comidas y cenas o para elaborar bocadillos.

50 uds	12 cm	80 grs	20 min	180°	15-18 min

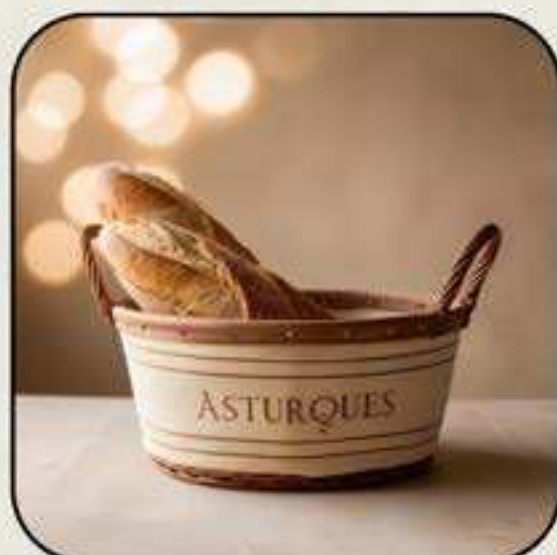


Cod: 511521

Payesito

Panecillo redondo de formato mediano ideal para elaborar originales bocadillos. Su aspecto rústico dotará de un carácter premium a tus elaboraciones.

96 uds	9,5 cm	80 grs	15 min	180°	12 min





Cod: 511392

Mediterranea Cristal

Pan de crujiente corteza con esponjosa y aireada miga. Destaca su marcado sabor mediterráneo ya que contiene aceite de oliva y masa madre.



80 uds	11 cm	80 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511553

Bocatin Rustico Cereales y Semillas

Elaborado con 6 Cereales (trigo, mijo, centeno, sémola de trigo, arroz y trigo sarraceno) y 3 Semillas (lino, pipas de girasol y sésamo). De gran durabilidad ya que está elaborado siguiendo el proceso de elaboración propio de los panes rústicos.



52 uds	16,5 cm	80 grs	20 min	180°	10-15 min



Cod: 511206

Bocata Gourmet Rustico Mediterraneo

Bocadillo rústico de corteza fina y crujiente, miga fresca y alveolada. Destaca por su durabilidad debido a un lento y cuidadoso proceso de reposo y fermentación.

50 uds	20 cm	90 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511570

Mollete Andaluz

Pan redondo de corteza blanda y miga suave. Ideal para desayunos acompañado de aceite de oliva. La mejor forma de comenzar el día.



75 uds	12,7 cm	100 grs	20 min	180°	5-6 min



Cod: 502286

Bagel multicereales

Pan redondo de corteza blanda y miga suave. Ideal para desayunos acompañado de aceite de oliva. La mejor forma de comenzar el día.



44 uds	11,3 cm	100 grs	15 min	200°	2 min



Cod: 511056

Baguettina Integral

Baguettina elaborada con harina Integral. Ideal para cuidar la dieta aportando un alto contenido en fibra pero manteniendo un sabor suave y ligero.

65 uds	26 cm	110 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 502174

Media Barra Campesina

Pan de trigo de gran durabilidad que destaca por su corteza fina.

65 uds	28 cm	120 grs	10 min	190°	20 min



Cod: 511376

Baguettina Clasica

Pan de corteza fina, y miga suave. Con el largo ideal para preparar bocadillos vistosos donde el relleno adquiere protagonismo debido a su formato estrecho tipo baguette.

76 uds	26,5 cm	120 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511289

Baguettina Clasica

Pan de corteza fina, y miga suave. Con el tamaño ideal para preparar bocadillos vistosos donde el relleno adquiere protagonismo debido a su formato estrecho tipo baguette.



70 uds	27 cm	120 grs	0 min	180°	5-7 min



Cod: 502113

Media Baguette

Con todas las características del pan clásico: miga suave, corteza fina, dorada y crujiente.

84 uds	27,5 cm	120 grs	10 min	180°	20 min



Cod: 511650

Bocata Riquiño

Su receta incluye Masa Madre de trigo y harina de centeno. Corteza rústica de color dorado y enharinada. Presenta un interior alveolado, con miga suave, fresca e hidratada.



53 uds	25 cm	120 grs	30 min	180°	4-6 min



Cod: 511413

Bocata Riquiño

Elaborado al estilo tradicional de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra, que le aporta una particular corteza de carácter rústico pero fácil de comer. Con un característico acabado en puntas que lo hacen inconfundible.



50 uds	25 cm	130 grs	15 min	180°	10-12 min



Cod: 502209

Artis 6 Cereales

Barra con alto contenido en fibra gracias a su excelente combinación de harinas, semillas y cereales como la linaza marrón, semillas de girasol, semillas de sésamo, semillas de mijo, avena y centeno. Su elaboración tiene como base una inmejorable masa madre de centeno. Respetamos los tiempos de amasado adecuados, procesos de fermentación lentos y una cuidada cocción en horno de piedra.



45 uds	21,5 cm	130 grs	15 min	190°	14-16 min



Cod: 511315

Pan de Centeno y Espelta

Pan elaborado con harina de centeno y espelta, semillas, fibra de manzana y salvado de trigo. Decorado con sésamo, lino y semillas de amapola. Alto contenido en fibra.



30 uds	21,5 cm	130 grs	30 min	180°	14-16 min



Cod: 502154

Artis Arousa

Pan para bocadillos elaborado de forma tradicional, con masa madre natural, alto contenido en agua, largas fermentaciones y cocido en horno de piedra. Miga fresca y alveolada, corteza firme y crujiente con una presentación rústica y seductora.



53 uds	25 cm	130 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511412

Chapata Bocata

Toda la calidad del pan chapata, aspecto rústico, miga jugosa y de alveolo mediano capaz de resistir las recetas más contundentes. Además su formato ancho y achatado dota de mayor presencia a tus elaboraciones.

35 uds	22,5 cm	135 grs	30 min	180°	15 min



Cod: 511391

Baguettina Rustica Mediterranea

Elaborada según los métodos tradicionales con amasado, doble fermentación y cocción lenta y uniforme. Ideal para preparar bocadillos medianos con un toque rústico (acabado en puntas y enharinado).

60 uds	28 cm	135 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511672

Super bocadillo agua

Textura y greña rústica, pero de grosor fino para facilitar el bocado. Destaca su gran hidratación y alveolado que resulta en una miga fresca, muy agradable de comer.



42 uds	28 cm	155 grs	20 min	180°	5 min



Cod: 511142

Bocata Natural

Un pan con gran personalidad, con formato rectangular y cortes transversales, y gran durabilidad. El formato ideal para elaborar sabrosos y atractivos bocadillos de tamaño maxi, enharinado y de miga ligera.

40 uds	28 cm	170 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511180

Bocata Rustico Mediterraneo

Bocadillo rústico elaborado con grandes reposos para obtener una mayor durabilidad y todo el sabor al pan de siempre. Con corteza rústica, fina y crujiente y con miga fresca y esponjosa.

40 uds	28,5 cm	170 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 511188

Pan 9 Cereales y Semillas

Elaborado con pipas de calabaza, lino amarillo, lino marrón, pipas de girasol, sésamo, mijo, amapola y soja pelada. Bañado con pipas de girasol, sésamo, lino marrón, lino dorado y trigo sarraceno.

DECORADO

50 uds	27 cm	190 grs	20 min	180°	18-20 min



Cod: 511126

Barra Integral

Barra elaborada con harina integral de trigo. Ideal para aquellos que quieren un % de fibra, y un sabor más intenso manteniendo una textura esponjosa y ligera.

30 uds	37 cm	200 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 511127

Barra Bajo en Sal

Una barra indispensable, ideal para los que quieren controlar el nivel de sodio en la dieta diaria.

30 uds	37 cm	200 grs	20 min	180°	15-18 min



Cod: 521000

Pan Piña Bregado

Pan de miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candeal, refinada con menos contenido en gluten.

40 uds	35 cm	250 grs	15 min	180°	10-12 min



Cod: 502241

Artis Toscana Centeno

Pan elaborado con la selección de los mejores granos de centeno, avena, trigo y semillas de sésamo, girasol o linaza entre otras. Fermentado lentamente y cocido en horno de piedra para conservar todo el color, aroma y sabor del mejor pan tradicional.



DECORADO

30 uds	50 cm	220 grs	10 min	190°	18-20 min



Cod: 511055

Baguette Integral

Baguette elaborada con harina integral. Todas las características de la baguette: corteza crujiente y miga suave con el valor añadido que aporta un mayor contenido en fibra.

35 uds	56 cm	250 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 511070

Baguette Clásica

Esta clásica baguette con puntas ligeramente marcadas es uno de los formatos por excelencia del pan blanco. De miga tierna y corteza fina y crujiente. Su sabor suave combina con cualquier alimento.

39 uds	56 cm	250 grs	30 min	180°	18-20 min



Cod: 511297

Pan Picos

También llamado pan bregado o sobado, se caracteriza por su miga blanca y densa. En su elaboración se utiliza harina de trigo candeal, refinada con menos contenido en gluten. Este tipo de pan es muy consumido en Castilla León, Andalucía y Extremadura.

22 uds	43 cm	260 grs	30 min	180°	14-18 min



Cod: 511395

Barra Cuarto

Pan de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente. Su formato barra es ideal para cualquier momento de consumo.

30 uds	42 cm	260 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511599

Pan Doré

Te presentamos un pan extra crujiente, elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. Esta barra destaca por su color dorado intenso, gran volumen y mayor durabilidad. En su corteza destacan las greñas pronunciadas y una bonita textura cuarteada que da muestra de su textura crujiente.

25 uds	41 cm	260 grs	20 min	180°	18-23 min



Cod: 511600

Barra Croustillante Tradición

Un pan elaborado con el exclusivo proceso natural de fermentación en frío. En su aspecto destaca el greñado multicorte, y la superficie enharinada, que le aporta un toque más rústico. La corteza de color dorado intenso y ligeramente cuarteada da muestra de su excepcional textura crujiente.

30 uds	50 cm	260 grs	20 min	180°	18-23 min



Cod: 511006

Pan Campesino

Pan rústico de miga alveolada e hidratada y con alta durabilidad. De corteza rústica pero fina y fácil de comer y de aspecto atractivo por su corteza enharinada y su corte longitudinal. Con todo el sabor, aroma y textura del pan de antaño.

24 uds	43 cm	265 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: S11161

Baguette Rustica Mediterránea

Elaborada con una cuidada selección de materias primas, alta hidratación y un proceso de triple fermentación. Su aspecto destaca por su corteza rústica, dorada y crujiente, superficie enharinada con pronunciadas greñas y por su característico acabado en puntas. Con grandes alveolos y una miga fresca y suave. De sabor equilibrado con matices a cereales, gracias a la mezcla de harina de trigo y centeno de su receta.

24 uds	41 cm	265 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: S02251

Artis Breton

Seguendo la tradición panadera con la selección de los mejores ingredientes, una larga y cuidada fermentación y una lenta cocción en horno de piedra; el reencuentro con la presencia, el color, el aroma y el sabor artesanos del mejor pan. Siempre crujiente, atractivo dorado y sabroso.



22 uds	52 cm	270 grs	10 min	190°	20-23 min



Cod: S11054

Barra Riquiña

Pan elaborado con el espíritu y tradición de la panadería gallega, cocido en horno de suela de piedra y con acabado en puntas. Esta gama se elabora con una alta hidratación de la masa que hace que su miga sea jugosa y tierna durante más tiempo. Formado a mano



20 uds	45 cm	270 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: S11390

Barra Riquiña Mediterránea

Destaca por su proceso de elaboración con varios y largos reposos de la masa. El resultado es un pan de extraordinaria calidad y gran durabilidad con una miga de alveolo grande y regular.

23 uds	47 cm	275 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: S02003

Pan Estilo Gallego

Tradicional barra gallega de corteza dorada y muy crujiente con una miga alveolada debido a su alta hidratación en la masa. Ligeramente enharinada para hacerla totalmente inconfundible.

20 uds	45 cm	280 grs	10 min	180°	21-23 min



Cod: 511478

Barra Gourmet Tradición

Deliciosa barra de sabor tradicional de miga suave y corteza crujiente.

25 uds	41 cm	280 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511263

Barra Cuadraditos Tradición

Destaca por su atractivo y original formado en cuadraditos y aspecto rústico por el enharinado en la superficie. Como toda la gama espiga esta referencia destaca por su corteza extracrujiente fruto de su lenta elaboración.

28 uds	50 cm	280 grs	30 min	180°	17-19 min



Cod: 511219

Barra Tahona

Todo lo bueno de la gama Tahona en formato barra. Un pan con un ligero toque rústico gracias a su corteza enharinada.

25 uds	44 cm	285 grs	15 min	180°	16-18 min



Cod: 511058

Barra V

Todo un clásico, alimento básico de nuestra dieta diaria. Pan de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente.

26 uds	43,5 cm	285 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511115

Super Baguette Clásica

El formato baguette en su versión maxi. Un pan suave, de miga tierna y corteza fina, dorada y crujiente.

30 uds	55 cm	290 grs	20 min	180°	17-19 min



Cod: 511311

Barra Granada

Pan de corteza dorada y miga marfil.

25 uds	40 cm	290 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: 511448

Hogaza de Maiz y Semillas

Está elaborada con harina de trigo y harina de maíz e incorpora semillas y pipas de girasol en su masa. Su superficie está rebozada con pipas de girasol, sésamo, amapola, lino y copos de avena.



15 uds	26 cm	300 grs	30 min	180°	16-20 min



Cod: 502338

Artis Montañes

El pan familiar por excelencia, de dorada presencia, blanca y deliciosa miga.



20 uds	27 cm	320 grs	20 min	180°	28-30 min



Cod: 511237

Pan de Pueblo

Pan con greñas pronunciadas, color tostado, corteza fina y ligeramente enharinada. Elaborado a semejanza de los métodos tradicionales, con largos periodos de reposo y fermentación para conseguir todo el aroma y sabor del pan de antaño y una alta durabilidad. En su miga alveolada y esponjosa se aprecian los matices de sabor que le confiere la mezcla de harinas de cereales: trigo y centeno.



22 uds	47 cm	320 grs	30 min	180°	20-25 min
--------	-------	---------	--------	------	-----------



Cod: 511051

Barra Super

Nuestra barra de pan blanco con formato grande. Ideal para acompañar las comidas de toda la familia.

25 uds	57 cm	340 grs	30 min	180°	20-25 min

Cod: 511110

Tallo Rustico

Formato tipo bastón con toda la calidad del pan rústico. Elaborado con varios reposos de la masa que aportan una miga de textura fresca y alveolada y aseguran una alta durabilidad. Su textura se caracteriza por una corteza fina y crujiente que lo hace fácil de comer.



25 uds	54 cm	340 grs	30 min	180°	20-25 min
--------	-------	---------	--------	------	-----------



Cod: 511318

Hogaza Supreme Cereales



Hogaza oscura y alargada con un inconfundible greñado en forma de espiga. Elaborado con 8 cereales y semillas: trigo, centeno, cebada, maíz, pipas de girasol, lino marrón, soja y decorada con sésamo natural. Fuente de fibra.



15 uds	24 cm	340 grs	60 min	180°	12-16 min



Cod: 502352

Artis Higos y Nueces



Pan de higos y nueces

24 uds	27 cm	350 grs	30 min	180°	25-30 min



Cod: 511045

Chapata



Chapata de gran tamaño elaborada con lento y laborioso proceso de reposo y fermentación, con una miga jugosa y alveolada.

26 uds	32 cm	350 grs	30 min	180°	14-17 min



Cod: 511673

Super Barra Tahona



Corteza fina, dorada y crujiente. Se encuentra recubierta con harina en su superficie lo que le confiere su gran atractivo. Masa esponjosa y suave.

26 uds	56 cm	350 grs	20 min	180°	20-25 min



Cod: 511638

Pan Paris



Pan elaborado con un proceso de larga fermentación, un pan que cruje y mantiene su sabor todo el día.

22 uds	57 cm	350 grs	20 min	180°	23-28 min

Cod: 511140

Super Barra Rustica Mediterranea



Barra de gran formato, sabor único, miga jugosa con corteza crujiente y ligeramente enharinada. Elaborada siguiendo el proceso artesanal, con amasado y fermentación prolongada y cocción lenta.



21 uds	56,5 cm	380 grs	30 min	180°	20-25 min



Cod: 511555

Hogaza 100% Integral



Elaborada con harina de trigo integral 100%. ¿Sabías que el grano entero contiene el germen (que aporta antioxidantes y fitonutrientes), el endospermo (que aporta proteínas y almidón) y el salvado (fuente de fibra, vitaminas y minerales)? Además el pan 100% integral contiene hasta 3 veces más fibra que un pan blanco. Se trata de un pan con alto contenido en fibras y fuente de proteínas.



15 uds	25 cm	400 grs	60 min	180°	20 min

Cod: 511637

Hogaza Sarracena



Hogaza premium 100% natural de sabor intenso a la vez que equilibrado para combinar con cualquier alimento. Elaborada con harina de trigo y Trigo Sarraceno que le aporta mayor sabor y textura al incorporar trocitos en la masa dándole un toque crujiente. Elaborada con Masa Madre natural de cultivo que aporta sabor, mayor durabilidad y mayor digestibilidad. La cocción en Horno de Suela de Piedra potencia su corteza rústica, con una corteza Rústica enharinada y de atractivo color oscuro. De miga oscura, jugosa y consistente. Con un sutil toque crujiente por los trocitos de trigo sarraceno.



14 uds	30 cm	400 grs	60 min	180°	14-16 min

Cod: 511225

Barra Plus Tahona



Un pan que se caracteriza por su corteza enharinada, muy fina y fácil de comer y una miga suave. Una gama ideal como pan para todos los días.



21 uds	56 cm	470 grs	20 min	180°	20-22 min



Cod: 521000

Pan Mollete

Típica hogaza de león.

20 uds	20 cm	500 grs	60 min	180°	20 min



Cod: 511487

Hogaza Clásica



Con corteza rústica, miga suave y el sabor y aroma que le confiere la masa madre natural de su receta. Su elaboración tradicional admite una alta hidratación que mantiene su miga fresca durante más tiempo. Contiene masa madre natural de trigo.



11 uds	30 cm	500 grs	40 min	180°	15-18 min



Cod: 511485

Hogaza Trigo Sarraceno



Esta hogaza destaca por su atractivo aspecto con greñas en forma de rombo y superficie enharinada. Está elaborado con harina de trigo y contiene harina de trigo sarraceno que aporta mayor textura, sabor y un color dorado oscuro a la miga.



14 uds	38 cm	550 grs	90 min	180°	15-18 min



Cod: 511208

Rebanada Pan Payes



Con todas las características del pan de Payes, además ya rebanado y embolsado. Su tamaño maxi con rebanadas de 25 cm es ideal para hostelería para ofrecer en desayunos con tostada de aceite, tomate y sal o para preparar contundentes y deliciosas tostas. Su preparación es descongelar y listo. Para un acabado perfecto y más crujiente puedes darle un toque de calor. Embolsado para preservar el rebanado.



4 bolsas de 22 rebanadas	11x20 cm rebanada	63 grs	45 min	0°	0 min



Cod: 502503

Pan Payes Rustico



Respetando los procesos tradicionales de fabricación que le proporcional el aroma y sabor tan característico. De aspecto rústico, crujiente y gruesa corteza, aunque tierna miga.



2 hogazas de 20 rebanadas	24x8 cm rebanada	40 grs ud 1600 grs	45 min	0°	0 min



Cod: 511517

Hogaza Centeno



Hogaza premium de elaboración artesanal, con ingredientes 100% naturales, masa madre exclusiva, largos tiempos de reposo y cocidas en horno de suela de piedra. Esta hogaza se caracteriza por la mezcla de trigo y centeno. Sabor equilibrado con matices ácidos. Incluye bolsas dentro de la caja.



5 uds	28 cm	1800 grs	120 min	180°	15 min