



PANES SIN GLUTEN Y BIO-ORGÁNICO



El más puro entre los panes para intolerancias al gluten.

COD.P7018 PAN SARRACENO 100% Ingredientes: harina integral de Sarraceno*, levadura fresca, sal marina, margarina de girasol* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr..

Personas alérgicas consultad posibles trazas.



DESCONGELAR 30min 23°C



Redondo en sabor para personas intolerantes al gluten.

COD.P7019 PAN SARRACENO CON MAÍZ Y ARROZ Ingredientes: harina integral de maíz*, harina integral de Sarraceno*, harina integral de arroz*, levadura fresca, sal marina, pectina (de manzana), margarina de girasol* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.

Personas alérgicas consultad posibles trazas.



DESCONGELAR 30min 23°C



Un sabor suave y esponjoso, la combinación perfecta para intolerancias al gluten.

COD.P7020 PAN CASSAVA. Ingredientes: harina integral de Sarraceno*, harina integral de maíz*, fécula de tapioca*, fécula de patata*, levadura fresca, sal marina, pectina (de manzana), margarina de girasol* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.

También disponible con harina integral de arroz en lugar de la de maíz.

Personas alérgicas consultad posibles trazas.



DESCONGELAR 30min 23°C



Panes sin proceso de fermentación, sin grasa y con un aspecto abizcochado que los hacen irresistibles.

Apto para personas con candidiasis.

COD.P7021 PAN SIN LEVADURA Ingredientes: harina integral de trigo o de centeno* o de espelta* o sin gluten*, sal marina, gasificante: bicarbonato de sodio, acidulante: crémor tártaro.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C





PANES BIO-ORGÁNICO



Con un sabor intenso es un pan muy diurético, apto para dietas de adelgazamiento.

COD.P7000 PAN CENTENO PURO. Ingredientes: harina integral de centeno*, levadura madre de centeno*, sal marina, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Con un sabor suave es una gran fuente de energía.

COD.P7001 PAN CENTENO CON AVENA. Ingredientes: harina integral de centeno*, levadura madre de centeno*, copos de avena*, harina integral de avena*, sal marina, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Por su mezcla de granos molidos y triturados este pan se mantiene jugoso y fresco durante días.

COD.P7002 PAN CENTENO FIFTY-FIFTY Ingredientes: levadura madre de centeno*, harina integral de centeno*, triturado de centeno*, levadura fresca, sal marina, pipas de calabaza*, pipas de girasol*, sésamo*, linaza*, copos de avena*, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



El número uno de nuestros panes.

COD.P7003 PAN ESPELTA PURO Ingredientes: harina integral de espelta*, levadura madre de espelta*, sal marina, levadura fresca, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg, 750 gr (pipas girasol) y 500 gr..



DESCONGELAR 30min 23°C



El más blando de los cereales antiguos, destaca por su bajo contenido en fibra y su escasa acidez.

COD.P7004 PAN "PERSA":EL "KAMUT"SEBRADO EN ESPAÑA. Ingredientes: harina integral de Persa*, levadura madre de Persa*, sal marina, levadura fresca, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Un pan diferente, gracias a su mezcla de cereales sin trigo y una forma de lo más original. ¡Te sorprenderá!

COD.P7005 PAN CUÑA DE 3 CEREALES(SIN TRIGO)Ingredientes: harina integral de espelta*, levadura madre de centeno*, harina integral de centeno*, granos de avena*, linaza*, sal marina, pipas de girasol*, sésamo*, malta*, levadura fresca, comino*, margarina de girasol* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 730 gr – triangular.



DESCONGELAR 30min 23°C



Una vuelta a lo esencial con ingredientes de la mejor calidad y fermentado en canastas de Pedigrass.

COD.P7006 PAN JABALUNA:CENTENO Y ESPELTA. Ingredientes: levadura madre de centeno*, harina integral de centeno*, harina integral de espelta*, sal marina.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 750 gr – redondo.

Disponible también certificado por CAAE con ingredientes *de cultivo ecológico.



DESCONGELAR 30min 23°C





PANES BIO-ORGÁNICO

Completo y duradero gracias a la humedad que conservan los granos en su masa. Sabroso por sus semillas tostadas en el horno.

COD.P7007 PAN MULTIGRANO. Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, granos enteros de avena, de cebada y de trigo, pipas de girasol, pipas de calabaza, sésamo, linaza, copos de avena, sal marina, malta, comino, aceite de oliva virgen extra para los moldes. Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Muy aromático por la mezcla de semillas en su cobertura. ¡Una apuesta segura!

COD.P7008 PAN CAMPEÓN . Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, pipas de girasol, linaza, sésamo, amapola, sal marina, malta, comino, margarina, ¼ de grasas no hidrogenadas para los moldes.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Panes ricos en omega 3 y calcio, fáciles de digerir gracias a su alto contenido en fibra.

COD.P7009 PAN PIPAS DE CALABAZA Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, pipas de calabaza, comino, sal marina, malta, aceite de oliva virgen extra para los moldes. Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.

Variedades: Pipas de girasol – Sésamo – Linaza – Nueces – Avellanas – Almendras – Aceitunas.



DESCONGELAR 30min 23°C



Un pan muy puro, apto para todo tipo de público y ocasiones.

COD.P7010 PAN SIN SEMILLAS Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, sal marina, malta, comino, aceite de oliva virgen extra para los moldes.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Afrutado y jugoso, ¡la mezcla perfecta!

COD.P7011 PAN MUESLI. Ingredientes: harina integral de trigo*, levadura madre de trigo*, copos de avena*, pasas*, sésamo*, linaza*, pipas de calabaza*, pipas de girasol*, coco*, avellana*, almendra*, sal marina, levadura fresca, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Nuestro pan de estilo andaluz.

COD.P7012 HOGAZA ANDALUZA Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, levadura fresca, sal marina, malta, comino.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr – redondo.



DESCONGELAR 30min 23°C



La versión semi-integral de nuestra hogaza, liviano y esponjoso.

COD.P7013 PAN CAMPESINO .Ingredientes: harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, levadura madre de trigo*, levadura fresca, sal marina, malta*, comino*.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 1 kg y 500 gr – redondo.



DESCONGELAR 30min 23°C



PANES BIO-ORGÁNICO



El clásico alemán, jugoso y duradero.

COD.P7014 PAN CENTENO CON TRIGO Y PIPAS DE GIRASOL Ingredientes: harina integral de trigo*, harina integral de centeno*, levadura madre de trigo*, pipas de girasol*, copos de avena*, sal marina, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.
Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.

Disponible también certificado por CAAE con ingredientes *de cultivo ecológico



DESCONGELAR 30min 23°C



Esponjoso y rico en proteínas, ideal para dietas.

COD.P7015 PAN SOJA CON TRIGO(PAN DE PROTEINAS) . Ingredientes: harina integral de trigo*, levadura madre de trigo*, harina integral de soja*, sal marina, levadura fresca, malta*, comino*, aceite de oliva virgen extra* para los moldes.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.

Disponible también certificado por CAAE con ingredientes *de cultivo ecológico.



DESCONGELAR 30min 23°C



Su sabor ligeramente dulce contrarresta la acidez de la levadura madre.

COD.P7016 PAN ALGARROBA CON TRIGO Y SÉSAMO Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, harina integral de algarroba, sésamo, sal marina, malta, comino, aceite de oliva virgen extra para los moldes.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr..



DESCONGELAR 30min 23°C



Una gran fuente de energía, con un sabor suave y agradable.

COD.P7017 PAN AVENA CON TRIGO Ingredientes: harina integral de trigo, levadura madre de trigo, copos de avena, harina integral de avena, sal marina, malta, comino, aceite de oliva virgen extra para los moldes.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos – 1 kg y 500 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



Crujiente y liviano, una gran fuente de calcio.

COD.P7018 PAN CHIA LIGHT Ingredientes: harina blanca de trigo*, harina integral de trigo*, levadura madre de trigo*, harina integral de centeno levadura fresca, semillas de Chía*, linaza*, sal marina, malta*, comino*.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 500 gr y 750 gr – redondo..



DESCONGELAR 30min 23°C



Consistente y duradero, un pan denso e intenso en sabor.

COD.P7016 PAN REY LUIS:TRIGO ,CENTENO Y NUECES Ingredientes: levadura madre de centeno*, harina integral de centeno*, harina integral de trigo*, nueces*, sal marina, levadura fresca, malta*, comino*.

*de cultivo ecológico – pan certificado por CAAE – 750 gr – redondo.



DESCONGELAR 30min 23°C



Originada en Bavaria/Alemania – un pan denso y intenso.

COD.P7017 PAN REINA LUISA:ESPELTA,CENTENO Y NUECES . Ingredientes: Harina integral de centeno, harina integral de espelta, levadura madre de centeno, nueces de California*, levadura fresca. 750g



DESCONGELAR 30min 23°C





PANECILOS BIO-ORGÁNICO



COD.P7022 PANECILLOS SEMI-INTEGRALES DE TRIGO. Toda la bollería es semi-integral de trigo*, lleva sal marina y un pelín de azúcar*, levadura madre*, levadura fresca y aceite de oliva virgen extra* – 50 gr y 80gr y 110 gr.

Variedades: Sin semilla* – Sésamo* – Amapola* – Linaza* – Pipas de Girasol* – Pipas de Calabaza* – Nueces* – Pasas* – Muesli* – Ajo* – Cebolla* – Algas* – Queso – Queso y ajo – Chocolate y albaricoque. *de cultivo ecológico – panecillos certificados por CAAE.



DESCONGELAR 30min 23°C



COD.P7023 BREZEL (ROSQUILLA AL ESTILO ALEMÁN) Ingredientes: harina blanca de trigo*, levadura madre de trigo*, margarina de girasol*, levadura fresca, sal marina, azúcar*, bicarbonato.

*de cultivo ecológico – panecillos certificados por CAAE.

80 gr, 110 gr y 220 gr.

Variedades en forma de panecillo: Saladilla (pitufo) – Palito de comino.



DESCONGELAR 30min 23°C



COD.P7024 BAGUEL (ESTILO AMERICANO) Ingredientes: harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, levadura madre*, aceite de oliva virgen extra*, levadura fresca, sal marina, azúcar*, malta*, sésamo* o amapola*.

*de cultivo ecológico – certificados por CAAE – 50 gr, 80gr y 110 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



COD.P7025 MOLLETE DE ESPELTA (ESTILO ESPAÑOL) Ingredientes: harina integral de espelta* o de trigo*, harina blanca de espelta* o de trigo*, levadura madre de espelta* o de trigo*, levadura fresca, aceite de oliva virgen extra*, sal marina, azúcar*, malta*.

*de cultivo ecológico – certificados por CAAE – 80 gr y 110 gr.

Variedad formato gigante: Pan Marroquí – 240 gr.



DESCONGELAR 30min 23°C



COD.P7026 PAN MUESLI. Ingredientes: harina integral de trigo*, harina blanca de trigo*, aceite de oliva virgen extra*, levadura madre de trigo*, levadura fresca, aceitunas negras de Aragón*, sal marina, azúcar*, romero*.

Ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos.

200 gr y 600 gr – torta.



DESCONGELAR 30min 23°C

