

TENEMOS NUESTRO SECRETO EN EL BOTE

NUESTRA MASA MADRE DE CULTIVO ES UNA DE LAS MEJORES DEL MUNDO
(Biblioteca Mundial de Masas Madre de St. Vith, Bélgica)



Código

1138

PAN SOBAO

Pan caracterizado por tener un sabor suave y una textura compacta con una miga densa, debido al refinamiento de la masa. Los cortes profundos le confieren un aspecto característico.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, levadura, MANTEQUILLA.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1122 kJ/265 kcal
Grasas:	1,1 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,3 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,6 g
Hidratos de Carbono:	54 g
De los cuales Azúcares:	2,5 g
Fibra Alimentaria:	2,7 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g

Peso: 200g

PAN SOBAO

Pan de corteza dura y brillante, con una miga blanca y compacta. Además de por su buena conservación, este pan es apreciado por su buen olor.



Código

1156

PAN NIEVE

Pan elaborado con harina de trigo y mantequilla (2%). Destaca por una miga muy esponjosa y corteza fina. Es un pan tierno y jugoso ideal para meriendas.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, MANTEQUILLA (LECHE) (2%), azúcar, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1243 kJ 294 kcal
Grasas:	3,1 g
De las cuales saturadas:	1,7 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,7 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,7 g
Hidratos de Carbono:	56 g
De los cuales Azúcares:	3,6 g
Fibra Alimentaria:	2,4 g
Proteínas:	9,1 g
Sal:	1,40 g

Peso: 175g

Pan de NIEVE



ELABORADO CON MANTEQUILLA
de corteza fina y esponjoso



Código

1205

PAN TAHONA

Barra elaborada con harina de trigo y centeno, resultado de un proceso cuidadoso. Pan ligero, con un gran sabor y una buena conservación.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, harina de CENTENO, harina de TRIGO duro fermentada, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1121 kJ 265 kcal
Grasas:	1,7 g
De las cuales saturadas:	0,5 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	1,1 g
Hidratos de Carbono:	51 g
De los cuales Azúcares:	0,2 g
Fibra Alimentaria:	2,8 g
Proteínas:	9,8 g
Sal:	1,4 g

Peso: 190g

Tahona



DE TRIGO Y CENTENO
100% SIN ADITIVOS
PAN LIGERO CON UN GRAN SABOR



Código

1220

PAN CELTA

Pan elaborado con 5 cereales (trigo, centeno, maíz, avena y cebada) y 5 semillas y granos (linaza dorada y marrón, pipas de girasol, trigo sarraceno y sésamo). Tiene un sabor excepcional y un agradable aroma con un pronunciado sabor a cereales, con cuerpo. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), linaza marrón y dorada, AVENA integral, harina de malta de CENTENO, sémola de maíz, GLUTEN de TRIGO, harina de CENTENO, SÉSAMO, semilla de girasol, salvado de TRIGO, trigo sarraceno, copos de AVENA y CENTENO, sal, levadura, masa madre de CENTENO, malta de CEBADA.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

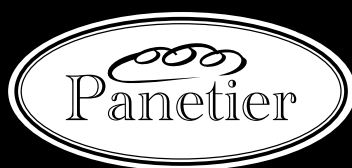
Valor Energético:	1143 kJ 271 kcal
Grasas:	5,3 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
De las cuales monoinsaturadas:	1,5 g
De las cuales poliinsaturadas:	3,1 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Fibra Alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	11 g
Sal:	1,3 g

Peso: 340g

Pan Celta



5 CEREALES Y 5 SEMILLAS



Código

1380

PAN CENTENO

Pan elaborado con masa madre y con un 30% de harina de centeno integral*, con carácter diferenciado gracias a las notas de cata que nos proporciona el centeno, un ligero toque ácido y amargo en equilibrio con el sabor del trigo. La fibra procedente del centeno hace que este pan tenga una miga con más humedad, pero sin dejar de lado la esponjosidad y alveolado que le aporta el trigo. *30 % sobre el total de la harina.

Bajo contenido de azúcares. Fuente de fibra. Fuente de proteínas

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, harina integral de CENTENO (17%), masa madre de cultivo (harina integral de CENTENO, agua, harina de TRIGO), sal, levadura. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y SÉSAMO.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1075 kJ 254 kcal
Grasas:	1,0 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
De las cuales monoinsaturadas:	g
De las cuales poliinsaturadas:	g
Hidratos de Carbono:	51 g
De los cuales Azúcares:	0,6 g
Fibra Alimentaria:	4,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,3 g

Peso: 440g

ELABORACIÓN
PROPIA

Pan de CENTENO

30% harina de centeno integral



con Masa Madre de Cultivo



Código

1240

PAN ESPELTA

Pan elaborado con harina de Espelta blanca, variedad ancestral de trigo. Pan ligero, de miga alveolada y jugosa, suave de corteza, y prolongada vida útil. Tiene una pequeña aportación de leche y azúcar, con la función de alimento de las levaduras durante el proceso fermentativo. Sin aditivos.

Harina de ESPELTA (55%) (GLUTEN), agua, LECHE, contiene 2% o menos de: azúcar, levadura, sal.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

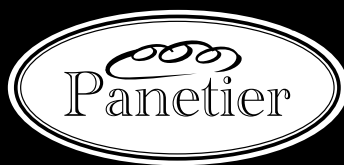
Valor Energético:	1159 kJ 274 kcal
Grasas:	2,4 g
De las cuales saturadas:	1,0 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,6 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,8 g
Hidratos de Carbono:	52 g
De los cuales Azúcares:	1,6 g
Fibra Alimentaria:	4,6 g
Proteínas:	8,9 g
Sal:	1,9 g

Peso: 310g

Pan de Espelta



100% HARINA DE ESPELTA
de miga jugosa y consistente



Código

1139

PAN HOGAZA con masa madre

Pan con Masa Madre elaborado con harina de trigo, de aspecto rústico, formato redondo de corteza gruesa y enharinada. Con la hogaza hemos recuperado y respetado de forma cuidadosa al 100% este proceso de elaboración con repetidos reposos y fermentaciones, formando manualmente cada unidad. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), levadura, sal.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

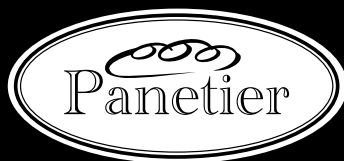
Valor Energético:	1121 kJ 264 kcal
Grasas:	1,2 g
De las cuales saturadas:	0,6 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,3 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	52 g
De los cuales Azúcares:	1,2 g
Fibra Alimentaria:	1,6 g
Proteínas:	10 g
Sal:	1,3 g

Peso: 440g

HOGAZA Rústica



SABOR RÚSTICO
de jugosa miga y corteza crujiente



Código

1374

PAN

HOGAZA integral 100%

con Masa Madre

Pan con Masa Madre elaborado 100%* con harina integral. De corteza oscura y miga de color irregular en la que, la molturación gruesa de la harina permite distinguir las fracciones de salvado. De sabor intenso, en la corteza predominan los aromas a tostado mientras que en la miga se detecta un marcado aroma a cereal. Sin aditivos.

Harina de TRIGO integral (58%) (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO integral, agua), sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	940 kJ 223 kcal
Grasas:	2,1 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,6 g
De las cuales poliinsaturadas:	1,1 g
Hidratos de Carbono:	38 g
De los cuales Azúcares:	1,6 g
Fibra Alimentaria:	7,6 g
Proteínas:	9,6 g
Sal:	1,2 g

Peso: 320g



Hogaza 100% Integral

Elaborado con Masa Madre



Contiene el 100% del sabor y los
nutrientes del grano de trigo.



Código

1340

PAN INTEGRAL 100% con Masa Madre

Pan con Masa Madre elaborado con harina de trigo integral 100%*. Sin aditivos. *100% sobre el total de la harina utilizada.

Harina de TRIGO integral (58%) (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO integral, agua), sal, levadura. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y SÉSAMO.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	940 kJ 223 kcal
Grasas:	2,1 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,6 g
De las cuales poliinsaturadas:	1,1 g
Hidratos de Carbono:	38 g
De los cuales Azúcares:	1,6 g
Fibra Alimentaria:	7,6 g
Proteínas:	9,6 g
Sal:	1,2 g

Peso: 216g

NUEVO

PAN DE TRIGO
100%
INTEGRAL

SIN ADITIVOS Y CON MASA MADRE



Código

1409

PAN TRITORDEUM (95%)

El Triticordeum es un cereal resultado de la combinación natural entre el trigo duro y una cebada silvestre. Pan elaborado con harina Triticordeum blanca. Es un pan muy digerible, que contiene menos gluten indigestible (gliadina) y hasta 10 veces más luteína que el trigo común. Aporta una elevada proporción de fibra dietética y alto contenido de ácido oleico, así como proteínas de alto valor nutricional y minerales esenciales como el cobre y el zinc. Sin aditivos.

Harina TRITORDEUM (55%) (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina TRITORDEUM, harina de TRIGO y agua), levadura, sal.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	973kJ 229 kcal
Grasas:	0,8 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,6 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	46 g
De los cuales Azúcares:	1,6 g
Fibra Alimentaria:	1,7 g
Proteínas:	9,2 g
Sal:	1,37 g

Peso: 380g

Pan Tritordeum



MÁS DIGESTIBLE, MÁS FIBRA



Código

1279

PAN DE AGUA

Pan con Masa Madre, elaborado con trigo y centeno y elevada hidratación (74% sobre la cantidad de harina total). El cuidado proceso y la cocción en horno de solera, dan como resultado un pan de sabor intenso, gruesa corteza y excelente conservación. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua (41%), masa madre de cultivo (Harina de TRIGO, agua), harina de CENTENO, harina de CEBADA malteada tostada, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

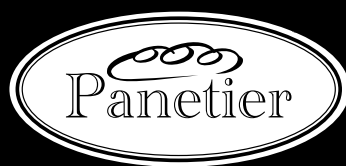
Valor Energético:	997 kJ 235 kcal
Grasas:	0,7 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,4 g
Hidratos de Carbono:	47 g
De los cuales Azúcares:	1,1 g
Fibra Alimentaria:	2,4 g
Proteínas:	8,7 g
Sal:	1,1 g

Peso: 600g

Pan de agua



DE TRIGO Y CENTENO
con miga jugosa y ligera



Código

1289

PAN DE PUEBLO

Pan con Masa Madre elaborado con harina de trigo. Barra formada a mano, cocida en horno de solera. Se caracteriza un intenso sabor y gran conservación.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1100 kJ 260 kcal
Grasas:	0,8 g
De las cuales saturadas:	0,6 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,4 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,6 g
Hidratos de Carbono:	52 g
De los cuales Azúcares:	1,0 g
Fibra Alimentaria:	2,5 g
Proteínas:	9,6 g
Sal:	1,0 g

Peso: 490g



Pan de Pueblo

INTENSO AROMA
y sabor tradicional a pueblo



Código

1316

PAN SARRACENO

Es un pan con Masa Madre elaborado con trigo y trigo sarraceno (6%) y con la aportación de harina de bagazo y mosto de cerveza, que aportan al pan unos excelentes valores sensoriales, nutricionales y saludables. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), trigo sarraceno (3,5%), mosto de CEBADA, harina de malta de CEBADA, harina de malta de TRIGO, salvado de TRIGO, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	929 kJ 220 kcal
Grasas:	1,5 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,3 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,8 g
Hidratos de Carbono:	39 g
De los cuales Azúcares:	1,3 g
Fibra Alimentaria:	8,5 g
Proteínas:	8,7 g
Sal:	1,1 g

Peso: 325g

Pan Sarraceno



CON TRIGO SARRACENO
y bagazo de cerveza



Código

1317

PAN ORDESA

Pan elaborado 100% con harina de trigo duro de la variedad Dorondon. Destaca por su aspecto particular con greña en picos desarrollada por el corte realizado en zigzag. Pan de larga conservación, con corteza fina y crujiente y miga jugosa de pequeño alveolado. Sin aditivos.

Harina de TRIGO duro (62%) (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO duro, agua), sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

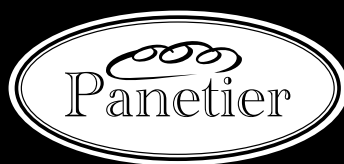
Valor Energético:	1039 kJ 245 kcal
Grasas:	1,2 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,8 g
Hidratos de Carbono:	51 g
De los cuales Azúcares:	2,6 g
Fibra Alimentaria:	3,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,0 g

Peso: 380g

Pan Ordessa



TRIGO DURO 100% ARAGONÉS



Código

1370

PAN ROMANO

Pan elaborado con masa madre, harina de trigo, harina de bagazo (resultante de la elaboración de cerveza), copos de avena integral y semillas de chía. Resultado de un proceso cuidadoso, con un gran sabor y una buena conservación. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), copos de AVENA integral, semillas de chia, harina de malta de TRIGO, harina de malta de CEBADA, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1105 kJ 261 kcal
Grasas:	3,0 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,3 g
De las cuales poliinsaturadas:	1,9 g
Hidratos de Carbono:	49 g
De los cuales Azúcares:	0,6 g
Fibra Alimentaria:	7,3 g
Proteínas:	9,5 g
Sal:	0,93 g

Información adicional y aproximada:

Venta de 7,5kg Caja asegurados

Unidades aproximadas 14

Peso: 370g



PAN ROMANO

CON MASA MADRE DE CULTIVO
CON AVENA Y CHÍA

SIN
ADITIVOS



PAN CON MASA MADRE
ELABORADO CON HARINA DE TRIGO,
BAGAZO DE CEBADA, COPOS DE AVENA INTEGRAL
Y SEMILLAS DE CHÍA.



Código

1330

PAN HOGAZA CORTADA

Pan elaborado con mezcla de cereales (trigo, centeno, maíz y cebada) y semillas (girasol, linaza, avena y sésamo). De aspecto rústico en formato rectangular y rebanado. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), linaza, harina de malta de CENTENO, salvado de TRIGO, sémola de maíz, AVENA integral, pipas de girasol, SÉSAMO, malta de CEBADA, GLUTEN, levadura, sal.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1143 kJ 271 kcal
Grasas:	5,3 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
De las cuales monoinsaturadas:	1,5 g
De las cuales poliinsaturadas:	3,1 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Fibra Alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	11 g
Sal:	1,3 g

Peso: 1355g

Hogaza

multicereal



C O R T A D A

Pan con Masa Madre elaborado con mezcla de cereales (trigo, centeno, maíz y cebada) y semillas (girasol, linaza, avena y sésamo).



Código

1329

PAN

HOGAZA TRIGO DURO

Pan con Masa Madre elaborado 100% con harina de trigo duro de la variedad Dorondon. Pan de larga conservación, con corteza ligeramente gruesa, en formato rectangular y rebanado. Sin aditivos.

Harina de TRIGO duro (60%) (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO duro, agua), sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1039 kJ 245 kcal
Grasas:	1,2 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,8 g
Hidratos de Carbono:	51 g
De los cuales Azúcares:	2,6 g
Fibra Alimentaria:	3,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,0 g

Peso: 1450g



HOGAZA TRIGO DURO



C O R T A D A

Hogaza cortada ideal para tostadas con harina de TRIGO duro.



Código

1275

PAN HOGAZA RÚSTICA

Pan rebanado y embolsado elaborado con harina de trigo, de aspecto rústico, formato redondo de corteza gruesa y enharinada. Con la hogaza hemos recuperado y respetado de forma cuidadosa al 100% este proceso de elaboración con repetidos reposos y fermentaciones, formando manualmente cada unidad.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, levadura, sal, emulgentes: E-471, E-472e y E-481, estabilizante: E-412, conservador: E-282.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1050 kJ 248 kcal
Grasas:	0,9 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,4 g
Hidratos de Carbono:	50 g
De los cuales Azúcares:	2,3 g
Fibra Alimentaria:	2,3 g
Proteínas:	8,9 g
Sal:	1,5 g

Peso: 450g

HOGAZA RÚSTICA CORTADA



Pan rebanado, elaborado con harina de trigo, de aspecto rústico.



Código

1369

PAN MAÍZ

Pan con Masa Madre, elaborado con harina de trigo y maíz. Formato redondo con una cruz central. Color de la miga amarillo. Pan de muy buena conservación. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, harina de maíz (11%), masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), semillas de girasol, sal, levadura, cúrcuma.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1019 kJ 241 kcal
Grasas:	2,3 g
De las cuales saturadas:	0,3 g
De las cuales monoinsaturadas:	0,7 g
De las cuales poliinsaturadas:	1,3 g
Hidratos de Carbono:	45 g
De los cuales Azúcares:	3,8 g
Fibra Alimentaria:	3,6 g
Proteínas:	8,0 g
Sal:	1,1 g

Peso: 400g

PAN DE MAÍZ

CON MASA MADRE



DELICIOSO PAN DE MAÍZ CON MASA MADRE DE CULTIVO,
HARINA DE TRIGO, PIPAS DE GIRASOL Y CEREALES



Código
PR137

PAN HOGAZA ALEMANA

Hogaza de característico color oscuro, que contrasta con los copos de avena. Elaborado con 5 cereales (trigo, centene, maíz, avena y cebada) y 5 semillas (linaza dorada y marrón, pipas de girasol, trigo sarraceno y sésamo). Miga esponjosa, aroma tostado y alto contenido de fibra.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), copos de avena integrales, harina de CEBADA malteada, GLUTEN de trigo, harina de CENTENO, SÉSAMO, semilla de girasol, salvado de TRIGO, linaza, AVENA integral, harina de malta de CENTENO, sémola de maíz, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1143 kJ 271 kcal
Grasas:	5,3 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Fibra Alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	11 g
Sal:	1,3 g

Peso: 510g

MASA
MADRE

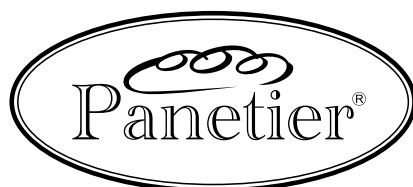
SIN
ADITIVOS

HOGAZA ALEMANA

5 cereales y 5 semillas



*Trigo, centeno, maíz, avena, cebada
linaza dorada y marrón, pipas de girasol, trigo sarraceno y sésamo*



Código
PR1397

PAN HOGAZA DE NUECES y PASAS

Pan elaborado con pasas y nueces que incluye masa madre en su elaboración. De aspecto rústico, corteza crujiente y tostada y miga suave. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, pasas (12%), NUECES (5%), masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), MANTEQUILLA (LECHE), sal y levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1166 kJ 275 kcal
Grasas:	1,3 g
De las cuales saturadas:	0,2 g
Hidratos de Carbono:	58 g
De los cuales Azúcares:	2,2 g
Fibra Alimentaria:	4,9 g
Proteínas:	5,7 g
Sal:	1,3 g

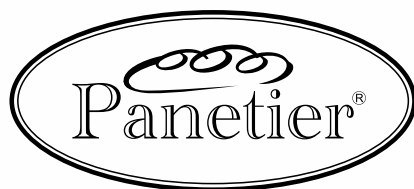
Peso: 410g



Pan rústico y crujiente elaborado
con pasas y nueces naturales

HOGAZA DE NUECES Y PASAS

MASA MADRE Y SIN ADITIVOS



Código

1427

PAN HOGAZA DE VINO

Pan con Masa Madre elaborado con vino de cosechero, de corteza tostada y crujiente y miga violeta propia del color del vino tinto. Sabor intenso, combinando el sabor y aroma del vino tinto y de la masa madre, especialmente en la miga"

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, vino tinto (15%), masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), sal, levadura.

Contiene SULFITOS. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y SÉSAMO.

No contiene OMG. Producto no irradiado

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	963 kJ 227 kcal
Grasas:	1,4 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de Carbono:	44 g
De los cuales Azúcares:	2,2 g
Fibra Alimentaria:	1,05 g
Proteínas:	6,1 g
Sal:	1,05 g

Peso: 450g

ELABORACIÓN
PROPIA

PAN DE VINO

CON MASA MADRE, VINO, DE CORTEZA TOSTADA Y CRUJIENTE
Y MIGA VIOLETA PROPIA DEL COLOR DEL VINO TINTO.



Código

1424

PAN

HOGAZA DE OLIVAS DE KALAMATA

Pan artesanal elaborado con masa madre de cultivo y auténticas olivas DOP de Kalamata. De sabor intenso y textura jugosa. Su miga es tierna y ligeramente aromática, combinando los aromas y sabores de las olivas de Kalamata con los de la masa madre de cultivo. Las olivas se observan tanto en la miga como en la corteza. Corteza fina y crujiente. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), aceitunas de kalamata (10%), sal, levadura. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y SÉSAMO. No contiene OMG. Producto no irradiado

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	972 kJ 230 kcal
Grasas:	3,9 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	1,5 g
Fibra Alimentaria:	2,5 g
Proteínas:	3,9 g
Sal:	1,7 g

Peso: 250g

ELABORACIÓN
PROPIA

**PAN DE OLIVAS
DE KALAMATA**
SABOR AUTÉNTICO




Panetier®

Código

1425

PAN

HOGAZA GRANOS GERMINADOS

Hogaza alveolada elaborada con semillas germinadas (9%) de trigo y centeno infusionados en masa madre de centeno. Sabor a pan rústico con notas a miel y malteado, de miga de color tostado y corteza sabrosa y crujiente.

Elaborado con masa madre, y sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), grano de CENTENO germinado (4,5%), grano de TRIGO germinado (4,5%), masa madre inactiva de CENTENO, sal, levadura. Puede contener trazas de HUEVO, SOJA, LECHE, MOSTAZA y SÉSAMO. No contiene OMG. Producto no irradiado

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	910 kJ 214 kcal
Grasas:	1,2 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de Carbono:	44 g
De los cuales Azúcares:	1,8 g
Fibra Alimentaria:	2,6 g
Proteínas:	6,2 g
Sal:	1,03 g

Peso: 480g

ELABORACIÓN
PROPIA

HOGAZA GRANOS GERERMINADOS

DE TRIGO Y DE CENTENO
CON MASA MADRE




Panetier

Código

PR138

PAN PROTEICO

Pan con más proteína y sabor potente. Rico en semillas oleaginosas, miga consistente y jugosa. Contiene masa madre de cultivo. Ideal para aquellos que quieren llevar una dieta rica en proteína.

Agua, GLUTEN de TRIGO, SOJA triturada, harina integral de TRIGO, concentrado de proteína de SOJA, semillas de girasol, harina de CENTENO, SÉSAMO, salvado de TRIGO, linaza, AVENA integral, harina de malta de CENTENO, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), sémola de maíz, sal, levadura, harina de TRIGO pregelatinizada, harina de malta de CEBADA, fibra de manzana, corrector de acidez: diacetato de sodio, harina de malta de TRIGO tostada, acidulante: ácido láctico. Puede contener trazas de HUEVO y LECHE.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1210 kJ 290 kcal
Grasas:	5,3 g
De las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de Carbono:	42 g
De los cuales Azúcares:	0,9 g
Fibra Alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	11 g
Sal:	1,3 g

Peso: 132g

Pan PROTÉICO



PROTEINAS



HIDRATOS

*Esponjoso
y delicioso*



*3 veces
más proteínas
que el pan
integral de trigo*

*4 veces
menos hidratos
que el pan
integral de trigo*

Rico en semillas

Multicereales

*Con proteína
de calidad por
su combinación
de cereales
y leguminosas*



www.panetier.es

Código

1373

PAN

Pan de hamburguesa tipo brioche con forma redondeada. Elaborado con materias primas procedentes de Agricultura Ecológica.

Harina de TRIGO ecológica (GLUTEN), agua, HUEVOS ecológicos, azúcar ecológico, MANTEQUILLA ecológica (LECHE), levadura, sal. Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, NUECES, ALMENDRAS, AVELLANA, PISTACHOS y SULFITOS.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1238 kJ /293 kcal
Grasas:	5,3 g
De las cuales saturadas:	2,9 g
Hidratos de Carbono:	51 g
De los cuales Azúcares:	9,4 g
Fibra Alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	3,3 g
Sal:	0,9 g

Peso: 75g

100%
SIN
ADITIVOS

BURGUER

gourmet



*Pan natural tipo brioche, suave y delicioso,
elaborado de manera tradicional con
ingredientes naturales.*

CON MANTEQUILLA NATURAL



ES-ECO-006-AR
Agricultura UE/no UE



www.panetier.es

Código

30000

PASTELERÍA

TARTA ESTILO DUBAI

Bizcocho de chocolate relleno de crema de kataifi, pistachos y sésamo, bañado en chocolate y pistachos.

Azúcar, harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVO pasteurizado, agua, PISTACHOS, jarabe de glucosa y fructosa, cacao desgrasado en polvo, aceite de girasol, grasas vegetales (palmiste, colza), suero de LECHE, LECHE, cacao, manteca de cacao, aceite de oliva virgen extra, SÉSAMO, MANTEQUILLA (LECHE), sal, aroma, conservador E202, vainillina, edulcorante: E420, emulgentes: E471, E477, lecitina de SOJA. Puede contener trazas de: NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS, MOSTAZA y SULFITOS

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1848 kJ 442 kcal
Grasas:	22 g
De las cuales saturadas:	8,2 g
De las cuales monoinsaturadas:	8 g
De las cuales poliinsaturadas:	4,3 g
Hidratos de Carbono:	53 g
De los cuales Azúcares:	36 g
Fibra Alimentaria:	3,6 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	0,21 g

Peso: 590g

ELABORACIÓN
PROPIA

Nueva
Tarta
estilo
Dubai

¡¡EXQUISITA!!

Bizcocho de chocolate bañado en chocolate
y relleno de crema de pistacho, sésamo y kataifi




Panetier®

Código

30003

PASTELERÍA

TARDALETAS DUBAI

Tartaleta de cacao y mantequilla rellena de kataifi tostado, mantequilla, tahini y crema de pistacho. Bañada con crema de cacao y decorada con pistachos tostados troceados.

Harina de TRIGO (GLUTEN), PISTACHOS, azúcar, agua, MANTEQUILLA (LECHE), aceites vegetales de: girasol y colza; cacao desgrasado en polvo, LECHE, suero de LECHE en polvo, HUEVO pasteurizado, cacao, manteca de cacao, aceite de oliva virgen extra, grasa vegetal de palmiste, SÉSAMO, sal, almidón de patata, emulgente: Lecitina de SOJA, aroma, conservador: E202 y vainillina. Puede contener trazas de NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS, SULFITOS y MOSTAZA.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	2174 kJ 520 kcal
Grasas:	29 g
De las cuales saturadas:	12 g
De las cuales monoinsaturadas:	11 g
De las cuales poliinsaturadas:	4,3 g
Hidratos de Carbono:	55 g
De los cuales Azúcares:	24 g
Fibra Alimentaria:	2,7 g
Proteínas:	8,4 g
Sal:	0,43 g

Peso: 80g

ELABORACIÓN
PROPIA

Tartaleta al estilo

Dubai



X⁴⁵
€

Tartaleta de mantequilla con chocolate
rellena de kataifi tostado, y crema de pistacho.



Código

3146

PASTELERÍA TORRIJAS

Postre tradicional elaborado a base de pan, leche y huevos. Sin aditivos.

LECHE, harina de TRIGO (GLUTEN), aceite de girasol, HUEVO pasteurizado, agua, azúcar, almidón de maíz, sal, levadura.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1144 kJ	274 kcal
Grasas:		14 g
De las cuales saturadas:		10 g
De las cuales monoinsaturadas:		3,4 g
De las cuales poliinsaturadas:		0,6 g
Hidratos de Carbono:		29 g
De los cuales Azúcares:		7,7 g
Fibra Alimentaria:		3,4 g
Proteínas:		5,8 g
Sal:		0,58 g

Peso: 65g

TO RRI JAS

*date un
placer
casero*



PAN + HUEVO + LECHE + AZÚCAR + CANELA



Código

3273

PASTELERÍA

BREVAS DE CREMA

Masa de bollo frita y azucarada rellena de suave crema pastelera.

LECHE, aceite de girasol, harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, HUEVO pasteurizado, NATA (LECHE), MANTEQUILLA (LECHE), agua, almidón modificado, suero de LECHE, grasa vegetal (coco), sal, levadura, piel de limón, dextrosa, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes: E407, E412, E339ii, E450iii, E516, espesante: E401, conservador: E202, aroma, colorante E160ai, emulgentes: E-471, E-472e, E-481, acidulante E330. Contiene SULFITOS.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1258 kJ 301 kcal
Grasas:	16 g
De las cuales saturadas:	6,7 g
De las cuales monoinsaturadas:	4,5 g
De las cuales poliinsaturadas:	5,1 g
Hidratos de Carbono:	32 g
De los cuales Azúcares:	10 g
Fibra Alimentaria:	1,0 g
Proteínas:	6,2 g
Sal:	0,78 g

Peso: 95g



Breva de crema



Código

32732

PASTELERÍA BREVAS DE NATA

Masa de bollo frita y azucarada rellena de suave nata montada.

NATA (LECHE), aceite de girasol, harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVO pasteurizado, azúcar, MANTEQUILLA (LECHE), agua, sal, levadura, gelatina, piel de limón, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizante E407, emulsificante E471, E472e, E481; espesante E412, acidulante E330, conservador E202. Contiene SULFITOS. Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, NUECES, ALMENDRAS, AVELLANAS y PISTACHOS.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1258 kJ 301 kcal
Grasas:	16 g
De las cuales saturadas:	6,7 g
De las cuales monoinsaturadas:	4,5 g
De las cuales poliinsaturadas:	5,1 g
Hidratos de Carbono:	32 g
De los cuales Azúcares:	10 g
Fibra Alimentaria:	1,0 g
Proteínas:	6,2 g
Sal:	0,78 g

Peso: 95g

Código

3285

PASTELERÍA COQUICOS

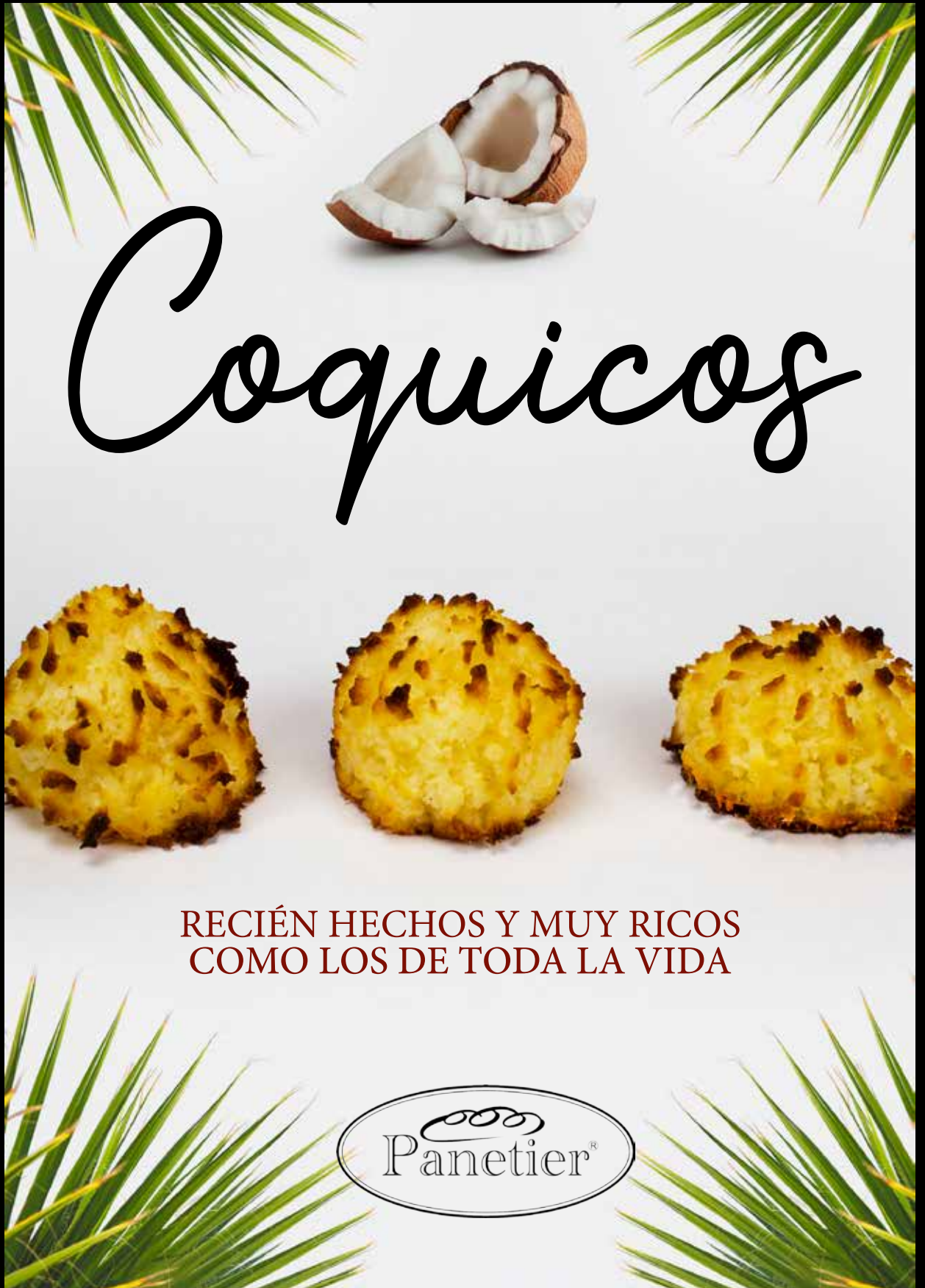
Dulce de crema y coco con vainilla. Sin aditivos.

Coco deshidratado rallado, LECHE, azúcar, HUEVO pasteurizado, yema de HUEVO, almidón de maíz, MANTEQUILLA (LECHE), agua, vainas de vainilla.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1970 kJ 474 kcal
Grasas:	33 g
De las cuales saturadas:	30 g
De las cuales monoinsaturadas:	2,2 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,3 g
Hidratos de Carbono:	35 g
De los cuales Azúcares:	34 g
Fibra Alimentaria:	5,7 g
Proteínas:	5,9 g
Sal:	0,098 g

Peso: 16g



Coquicos

RECIÉN HECHOS Y MUY RICOS
COMO LOS DE TODA LA VIDA



Código

2153

PASTELERÍA

TRENZA de Aragón

Exquisita masa hojaldrada con mantequilla rellena de yema con pasas, nueces y almendras, todo ello glaseado en la parte superior.

Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, MANTEQUILLA (15%), HUEVO suelo, agua, NUECES, ALMENDRA, pasas, levadura, ron, sal, maltodextrinas, almidón de maíz, estabilizantes (pectina de cítricos, carboximetilcelulosa de sodio).

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1626 kJ 388 kcal
Grasas:	19 g
De las cuales saturadas:	10 g
Hidratos de Carbono:	46 g
De los cuales Azúcares:	23 g
Fibra Alimentaria:	3,1 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	0,41 g

Peso: 420g

Trenza de Aragón



HOJALDRE RELLENO DE CREMA
con pasas, nueces y almendras



Código

3852

PASTELERÍA

Lenguas de Gato

Pastas de té elaboradas con mantequilla con sabor a canela y vainilla. Sin aditivos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, LECHE, MANTEQUILLA (LECHE)(15%), maltodextrinas, canela, aroma de vainilla.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	2049 kJ 488 kcal
Grasas:	19 g
De las cuales saturadas:	13 g
De las cuales monoinsaturadas:	5,1 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,6 g
Hidratos de Carbono:	73 g
De los cuales Azúcares:	42 g
Fibra Alimentaria:	1,6 g
Proteínas:	5,7 g
Sal:	0,10 g

Peso: 150g

Lenguas de gato

100%
Ingredientes
NATURALES



Cómodo blister de 150g para mantener tus
Lenguas de gato crujientes y con
su intenso sabor a

**MAN
TE
QUI
LLA**



Código

22174

PASTELERÍA

TRENZA Mediana

Exquisita masa hojaldrada con mantequilla rellena de yema con pasas, nueces y almendras, todo ello glaseado en la parte superior.

Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, MANTEQUILLA (15%), HUEVO suelo, agua, NUECES, ALMENDRA, pasas, levadura, ron, sal, maltodextrinas, almidón de maíz, estabilizantes (pectina de cítricos, carboximetilcelulosa de sodio).

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1626 kJ 388 kcal
Grasas:	19 g
De las cuales saturadas:	10 g
De las cuales monoinsaturadas:	5,6 g
De las cuales poliinsaturadas:	2,7 g
Hidratos de Carbono:	46 g
De los cuales Azúcares:	23 g
Fibra Alimentaria:	3,1 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	0,41 g

Peso: 430g

ELABORACIÓN
PROPIA

NUEVA TRENZA DE SAN JORGE

RECIÉN HORNEADA
NUEVO FORMATO

*Recién salida del
horno, con el ta-
maño justo, larga
fermentación y con
todo el sabor de la
verdadera trenza
de hojaldre.*



Código

3211

PASTELERÍA ROSCÓN con masa madre

Especialidad de pastelería referente a la Festividad de Reyes a base de masa de bollo decorado con frutos secos, fruta escarchada, azúcar y huevo, relleno de nata.

Bollo [Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, HUEVO pasateurizado, naranja, MANTEQUILLA (LECHE), agua, jarabe de glucosa y fructosa, masa madre de cultivo (harina de TRIGO, agua), ALMENDRA, levadura, piel de limón y de naranja, sal, almidón de maíz, aroma de azahar, estabilizantes: E440, E466, E412, emulgentes: E471, E472e, E481, acidulante E330, conservador E202], Relleno [NATA (LECHE) (42%), azúcar, gelatina, estabilizante: E407]. Contiene SULFITOS. Puede contener trazas de SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, NUECES, AVELLANAS y PISTACHOS. Precaución: contiene figuritas sorpresa. Se recomienda la supervisión de un adulto.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1414 kJ 338 kcal
Grasas:	17 g
De las cuales saturadas:	10 g
De las cuales monoinsaturadas:	5,4 g
De las cuales poliinsaturadas:	0,9 g
Hidratos de Carbono:	43 g
De los cuales Azúcares:	17 g
Fibra Alimentaria:	1,4 g
Proteínas:	3,1 g
Sal:	0,44 g

Peso: 511g

Roscón

con masa madre
y nata real!

ELABORACIÓN
PROPIA



Sin nata

Crema

Trufa

Con nata



Código

3949

BOLLERÍA

COOKIE Tradicional

Galleta con trocitos de chocolate con leche (35% cacao) y chocolate negro (61% cacao).

Azúcar, harina de TRIGO (GLUTEN), MANTEQUILLA (LECHE), ALMENDRA, pasta de cacao, HUEVO pasteurizado, manteca de cacao, LECHE, sal, maltodextrinas, emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	2293 kJ 584 kcal
Grasas:	30 g
De las cuales saturadas:	22 g
Hidratos de Carbono:	62 g
De los cuales Azúcares:	23 g
Fibra Alimentaria:	0,5 g
Proteínas:	6,6 g
Sal:	0,14 g

Peso: 90g



Cookies

hechas por
nosotros



*Deliciosas Cookies de receta tradicional en 4 sabores
Cookie, Brownie, Gianduja y Pistacho.*



Código

39492

BOLLERÍA

COOKIE Gianduja

Galleta para hornear con trocitos de chocolate con leche y avellanas gianduja y almendras.

Harina de TRIGO (GLUTEN), chocolate con LECHE y AVELLANAS gianduja 17% (azúcar, AVELLANAS, manteca de cacao, LECHE, pasta de cacao, emulgente: lecitina SOJA), ALMENDRA, MANTEQUILLA (LECHE), azúcar de caña integral, HUEVO suelo, azúcar, gasificantes: E450i, E500ii, sal.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	2055 kJ 571 kcal
Grasas:	38 g
De las cuales saturadas:	18 g
Hidratos de Carbono:	43 g
De los cuales Azúcares:	26 g
Fibra Alimentaria:	3,1 g
Proteínas:	9,1 g
Sal:	1,27 g

Peso: 90g

Código

39493

BOLLERÍA

COOKIE Pistacho

Galletas para hornear con trocitos de pistachos.

Harina de TRIGO (GLUTEN), MANTEQUILLA (LECHE), azúcar de caña integral, azúcar, HUEVO pasteurizado, LECHE en polvo, manteca de cacao, PISTACHOS (3,9%), grasa vegetal de palma, LECHE desnatada en polvo, suero de LECHE, gasificante E450i, E500ii; LACTOSA; emulsionante Lecitina de SOJA; aroma natural de vainilla, aroma.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1819 kJ 434 kcal
Grasas:	19 g
De las cuales saturadas:	9,0 g
Hidratos de Carbono:	56 g
De los cuales Azúcares:	27 g
Fibra Alimentaria:	1,0 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	1,13 g

Peso: 90g

Código

39491

BOLLERÍA

COOKIE Brownie

Galleta para hornear con trocitos de chocolate negro (61% cacao) y nueces.

Harina de TRIGO (GLUTEN), azúcar, MANTEQUILLA (LECHE), azúcar de caña integral, NUECES, pasta de cacao, HUEVO suelo, manteca de cacao, LECHE en polvo, cacao, gasificante E450i, E500ii; aroma natural de vainilla; emulsionante Lecitina de SOJA.

VALORES NUTRICIONALES por cada 100g

Valor Energético:	1927 kJ 461 kcal
Grasas:	25 g
De las cuales saturadas:	12 g
Hidratos de Carbono:	47 g
De los cuales Azúcares:	28 g
Fibra Alimentaria:	3,8 g
Proteínas:	3,3 g
Sal:	0,83 g

Peso: 90g

TENEMOS NUESTRO SECRETO EN EL BOTE

NUESTRA MASA MADRE DE CULTIVO ES UNA DE LAS MEJORES DEL MUNDO
(Biblioteca Mundial de Masas Madre de St. Vith, Bélgica)



Contacto comercial: jaime.naval@gruporebola.com

Teléfono: 976 273 777

Móvil: 670 085 803

C/ Monasterio de las Huelgas, 13
50014 Zaragoza