

Te aconsejamos...

Los detalles importan.
Y ayudan a vender más.
Por ello queremos seguir a tu
lado compartiendo cuantas
más ideas, mejor.



- Resérvale un lugar destacado en la exposición, ya que es un producto Premium.
- Nómbrala como la barra más duradera para diferenciarla del resto de la gama y argumenta su precio por sus cualidades y elaboración artesanal de triple fermentación y clean label, es decir sin aditivos.



REF. 61630
GRAN BARRA OBRADOR

(unidades)	(cm)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
5	47,5	575	40-50	210	20-25

EUROPASTRY

Plaça Xavier Cugat 2, ed. C, pl. 4
Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès
Tel. 902 242 232 Fax 93 504 17 17
info@europastry.com
www.europastry.com

LOS PANES DEL OBRADOR

NUEVA
FORMULACIÓN

Gran Barra Obrador

Su nombre lo dice todo.

LOS PANES DEL
OBRADOR



Tradición, elaboración y
artesanía de los panes del
Obrador, ahora en formato
barra.

Elaborada con la más
estricta receta tradicional.
La masa madre y las
3 fermentaciones
aportan a este pan
unas características
excepcionales. De aspecto
muy rústico, acabado
en puntas y ligeramente
enharinado. En su interior,

de miga muy alveolada y
de sabor ligeramente ácido.
Y su corteza oscura y muy
crujiente por su cocción en
horno de suela de piedra.

TRADICIONAL

EUROPASTRY

Sabores exquisitos en panes exclusivos

Esta elegida gama de panes rústicos con los sabores más innovadores harán las delicias de los paladares más exigentes. Hemos perfeccionado su formulación integrándolos en nuestra gama de productos Clean Label, aumentando así la durabilidad del producto sin olvidar el sabor y la textura de esta masa elaborada con masa madre, ingredientes naturales y sin presencia de aditivos.

Además, se ha mejorado y aumentado el peso del **Pan de Cerveza**, **Pan de Espelta**, **Pan de los 3 Quesos**, **Pan de Pasas y Nueces**.

Panes rústicos exquisitos que combinan una elaboración artesana tradicional con aromas complejos y sabores excepcionales.

Cocidos en horno de suela de piedra lo que les da una característica especial, merecedora de ocupar un buen lugar en las mejores mesas.



PAN DE CERVEZA

Gracias a un proceso de larga fermentación con cerveza en su fórmula, se consigue este pan natural, con una miga de gran alveolado y un sabor extraordinario.

La cerveza es un alimento extraordinario desde el punto de vista nutricional, el cual destaca por su aporte energético y por las cantidades significativas de vitaminas del grupo B.



PAN DE ESPELTA

Elaborado con harina de trigo y de espelta, recubierto con sésamo, es un pan muy nutritivo. La espelta es un cereal altamente energético ya que sus nutrientes principales son los carbohidratos. Saborea su toque ácido y disfruta de una miga densa y natural.



PAN DE LOS 3 QUESOS

Exquisitos trocitos de queso de cabra, de bola y Emmental en una miga fresca y esponjosa son el secreto de su intenso sabor que fascinará a los paladares más refinados.

El queso por su gran riqueza nutritiva, es el complemento ideal a nuestra dieta gracias a su contenido en proteínas y grasas; además de ser un alimento fuente de calcio.



PAN CON CACAO Y NARANJA

Exclusivo pan con cacao. Con pepitas de chocolate en su interior elaborado con nuestro proceso tradicional y con trocitos de naranja confitada con toque de miel. Un contraste de sabor sorprendente y tremendamente energético y estimulante.



PAN DE PASAS Y NUECES

Una de nuestras obras maestras. Elaborada con un largo proceso de selección en el que a la Masa Madre del Obrador se le añade deliciosas pasas y crujientes nueces.

Destacar que los ingredientes no han sido escogidos al azar. Las pasas constituyen una fuente por excelencia de fibra y las nueces destacan por su contenido en ácidos grasos poliinsaturados como el omega 3; además de ser fuente de diversas vitaminas y minerales.



PAN DE PAYÉS

El verdadero Pan Payés elaborado según la auténtica fórmula original, cocido en horno de suela de piedra y sin aditivos. Así se consigue el auténtico sabor de antaño, miga esponjosa y corteza rústica.



PAN DE 14 CEREALES

Te presentamos nuestro pan con más cereales: mijo, lino moreno y amarillo, sésamo, pipas de girasol, adormidera y harinas de trigo, centeno y cebada, avena, arroz, espelta, trigo sarraceno y maíz. Los cereales se ven por fuera y por dentro de la miga!

Esta gran variedad de ingredientes hace que sea un producto muy nutritivo y rico en vitaminas y minerales, además de ser fuente de fibra.



PAN CON MAÍZ

Hecho con harinas de trigo y de maíz y decorado con semolina. Dentro de la miga, tus clientes encontrarán deliciosos trocitos de maíz. Además contiene semillas de girasol y sésamo; y está enriquecido con especias como la cúrcuma y el curry. Todo ello lo convierten en un producto fuente de fibra.



Te aconsejamos...

Los detalles importan. Y ayudan a vender más. Por ello queremos seguir a tu lado compartiendo cuantas más ideas, mejor.



- Una opción muy interesante es la posibilidad de vender las hogazas al peso, así tus clientes tienen la opción de comprar la cantidad que les interesa y, además, poder comprar varios tipos diferentes, en caso de que estén interesados en probar nuevos sabores.

- Ofrece una pequeña degustación para que el cliente esté convencido de su elección.
- Realiza una amplia exposición de producto para sorprender con la diversidad de sabores y texturas existentes. Haz una selección con las diferentes variedades.
- En este producto es muy importante destacar con cartelitos los ingredientes y sus beneficios nutricionales. Comunicar que están elaboradas con masa madre y con ingredientes naturales y que no contienen aditivos.



REF. 65290 PAN DE PAYÉS				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
6	450	25-30	180-190	20-25

REF. 61551 PAN DE CERVEZA				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
6	450	50	180	40-45

REF. 61541 PAN DE ESPELTA				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
6	465	50	180	20-25

REF. 61526 PAN DE LOS 3 QUESOS				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
6	470	50	180	20-25

REF. 61536 PAN DE PASAS Y NUECES				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
8	465	50	180	20-25

REF. 61560 PAN CON CACAO Y NARANJA				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
16	270	50	180	20-25

REF. 61620 PAN DE 14 CEREALES				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
12	270	35	180-190	20-25

REF. 61610 PAN CON MAÍZ				
(unidades)	(gramos)	(minutos)	(grados)	(minutos)
12	270	35	180-190	25-30