

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Gallés



NOVÉDADES
PRIMAVERA 2019

SAINT HONORÉ

En nuestro esfuerzo constante en busca de la máxima calidad, hemos creado un pan único, guiado por tres conceptos:

TIEMPO

Nuestro pan se realiza con el mismo proceso que el pan artesanal de mayor calidad. Cuidamos todos los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto final intactos, creando un pan simplemente *único*.

PASIÓN

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos. La pasión es la que nos permite pasar de hacer un buen pan a hacer el mejor.

HOMENAJE

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Mantenemos nuestros procesos fieles a la *tradición panadera*, para conseguir un pan que nos haga sentir orgullosos.





LA SINGULARIDAD DEL HORNO SOLERO DE PIEDRA

La cocción en horno de suela de piedra aporta a la familia Saint Honoré algunas de las características que denotan su calidad superior:

Sabor característico

Sabor con mucha personalidad, también en la suela del producto, es decir, en su corteza inferior.

Intensidad de la masa

Desarrollo más intenso de la masa durante el horneado gracias al empuje del calor, que penetra al contacto de la piedra con el pan.

Mayor hidratación

Una vez horneados, obtenemos un pan con una miga de marcado bouquet, más delicado y más fácil de degustar.

Corteza más pronunciada

Una corteza cristalizada y caramelizada retiene más y mejor los aromas que emanan desde el corazón hacia el exterior del pan.

ALMA SEMIWHOLEGRAIN

Harina de trigo, harina wholegrain, agua, masa madre wholegrain, sal, levadura, aceite de oliva virgen, linaza dorada, linaza marrón, mijo pelado, quinoa roja

Barra muy alveolada, rebozada de semillas de linaza dorada y marrón, mijo pelado y quinoa roja. Destaca por ser la primera barra cristalina que además de estar elaborada con harina de trigo también incorpora en su receta harina y masa madre wholegrain.



ALMA SEMI- WHOLEGRAIN

Ref.: 69125



12



250



4x8



15-20



180-200



4-6



45

MEDIA CEREALIS

Harina de trigo, trigo sarraceno, agua, masa madre bio, sal, levadura, Chia, Mijo pelado, Linaza dorada, Tef

Barrita de puntas redondas, elaborada con harina de sarraceno y fermento bío, rebozada con semillas de chía, tef, mijo pelado y linaza dorada. Destaca por su aspecto artesanal y su proceso de elaboración.



**MEDIA
CEREALIS**
Ref.: 69145



50



(gramos)

120



6x6



(minutos)

15-20



(grados)

180-200



(minutos)

15-20



(cm)

20



BARRAS



69960 BARRA DE LA HUERTA ⓘ

16 u	280 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	44-49 cm



63620 100% INTEGRAL ⓘ

24 u	300 g	6x6	30-45'	190-200°	10-15'	44-49 cm



69125 ALMA SEMIWHOLEGRAIN

12 u	250 g	4x8	15-20'	180-200°	4-6'	45 cm



66675 ALMA SAINT HONORÉ

15 u	25 g	4x8	20-30'	190-200°	10'	36 cm



68440 BARRA SANTA INÉS ⓘ

15 u	350 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61140 BAGUETTE ANCIENNE ⓘ

22 u	220 g	6x6	20'	190-200°	10-15'	44-49 cm



61270 BARRA CON SARRACENO BÍO ⓘ

9 u	500 g	6x6	60'	200°	20-25'	31-35 cm



61160 MEDIA ANCIENNE

30 u	130 g	6x6	20'	190-200°	10-15'	24-27 cm



66531 BARRA RÚSTICA OBRADOR ⓘ

14 u	265 g	6x6	30'	190-200°	20-25'	44-48 cm



68791 BARRA ESPELTA ⓘ

18 u	300 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	42-46 cm



68190 MEDIA ESPELTA

38 u	150 g	6x6	30-45'	180-200°	10-15'	24-27 cm



63610 MEDIA 100% INTEGRAL

40 u	160 g	6x6	30-45'	190-200°	10-15'	24-27 cm



61280 BARRA DELIRIUM ⓘ

12 u	390 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	42-46 cm



61631 GRAND BARRA OBRADOR ⓘ

8 u	560 g	6x6	60'	180-200°	20-25'	42-46 cm



66995 MEDIA BARRA DE CEREALES SAINT HONORÉ

40 u	170 g	6x6	30'	190-200°	15'	26 cm



68370 BOCATÁ DE LA HUERTA

115 u	35 g	6x6	30-45'	200°	8-10'	24 cm



66665 MARQUESA SAINT HONORÉ

18 u	240 g	6x6	30'	190-200°	15'	44 cm



66985 BARRA DE CEREALES SAINT HONORÉ

20 u	350 g	6x6	30'	190-200°	15'	44 cm



69145 MEDIA CEREALIS

50 u	120 g	6x6	15-20'	180-200°	15-20'	20 cm

REDONDOS



61070 REDONDO OBRADOR BÍO ⓘ

6 u 420 g 4x14 60' 180-200° 20-25' 16-19 cm



61150 REDONDO SUMMUM ESPELTA Y CENTENO ⓘ

6 u 420 g 4x14 60' 180-200° 20-25' 16-19 cm



60030 PAVÉ ESPELTA Y QUINOA BÍO

8 u 430 g 4x14 60' 180-200° 20-25' 16-19 cm

HOGAZAS



65850 HOGAZA WHOLE GRAIN ⓘ

8 u 440 g 4x14 30' 220° 25' 20 cm

PANECILLOS



66555 SIBARIT SAINT HONORÉ

72 u 90 g 4x8 30-45' 190-210° 8-10' 18 cm



68140 TORTUGA

80 u 70 g 6x6 30-45' 200° 8-10' 17 cm



68150 SABIO

50 u 70 g 6x6 30-45' 200° 8-10' 15 cm



61720 MEDIO REDONDO OBRADOR

52 u 130 g 6x6 30-45' 190-200° 6-8' 12,5 cm



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

A stylized, handwritten signature in black ink, likely reading 'Pere Gallés', positioned below the text 'by Pere Gallés'.