

# SAINT HONORÉ

*by Pere Gallés*

*Pere Gallés*



NOVEDADES  
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

  
(unidades)  
**12**

  
(gramos)  
**250**

  
**4x8**

  
(minutos)  
**15-20**

  
(grados)  
**180-200**

  
(minutos)  
**4-6**

  
(cm)  
**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

 (unidades)	 (gramos)	 6x6	 (minutos)	 (grados)	 (minutos)	 (cm)
50	120	6x6	15-20	180-200	15-20	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



BIO

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

BOCATA 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, cursive signature in black ink, likely belonging to Pere Gallés, positioned below the brand name.