



Gran Reserva

Novedades
Primavera 2019

Nuestra tierra, el origen de todo

Elaboramos nuestras hogazas Gran Reserva con harina de trigo local de campos de cultivo con una larga tradición. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, hemos seleccionado los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la Vega de Albacete.



H Huesca

Finca Castillo Guadacéspedes
Comarca de La Hoya (Huesca)
200 ha

Finca de Valonga
Comarca de Litera (Huesca)
400 ha

A Vega de Albacete

Finca Villar de Pozo Rubio
Comarca de Mancha Alta Albacete
(Albacete), 150 ha.

Finca La Grajuela-La Gineta
Comarca de Los Llanos (Albacete),
200 ha.

E Valle del Ebro

Finca Montefrula
Comarca de los Monegros
(Huesca), 300 ha.

Finca El Campanero
Comarca de los Monegros
(Huesca), 400 ha.

Nuestra cosecha, la mejor selección

Acompañamos cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones. Mimamos los brotes durante su germinación y crecimiento y, una vez recolectado y seleccionado el mejor grano, lo cuidamos hasta el momento de la molienda.



Nuestros ingredientes, calidad natural

Apostamos por la máxima calidad de nuestras materias primas, por eso nuestras hogazas están elaboradas con ingredientes naturales y sin aditivos. Las harinas locales y la masa madre son los ingredientes fundamentales de nuestros panes Gran Reserva.



Nuestro pan, sabor auténtico

Dejamos reposar la masa más tiempo, con nuestro proceso especial de triple fermentación y alta hidratación. Eso hace que nuestro pan adquiera un sabor y aspecto únicos, además de facilitar la digestión y asimilación de sus nutrientes.

- Corteza dorada y crujiente
- Miga alveolada y esponjosa
- Larga durabilidad

Hogaza tres trigos

Gran Reserva

Esta hogaza de puntas marcadas se caracteriza por su mezcla de harinas: la de espelta, que le proporciona frescura, y las de trigo sarraceno y tostado, que le aportan calidez e intensidad.

CANAL ALIMENTACIÓN

- Habilita una zona especial para presentar tus panes de origen
- Organiza semanas temáticas de vinos con carácter y fomenta la venta cruzada con los panes de la familia Gran Reserva
- Comunica sus atributos en tu cartelería

CANAL TRADICIONAL

- Expón este pan junto con otras variedades de la familia Gran Reserva en tu establecimiento
- Indica que está elaborado con las tres harinas antiguas que lo hacen tan especial
- Corta alguna rebanada y haz que tus clientes la prueben

CANAL HORECA

- Dale un aire más sofisticado a tu bufé de desayunos presentando la hogaza junto a la zona de cortar pan
- Ofrécelo en tus servicios de pan, es ideal para rebañar guisos succulentos.



**HOGAZA
TRES TRIGOS**
Ref.: 69135



15u



445g



4x7



25-30'



170-180°



35-45'



33cm



Nuestra gama



69135 Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

15 u 445g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 33 cm



20041 Hogaza Clásica Plus

12 u 500g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 32 cm



20021 Hogaza Clásica Gran Reserva

16 u 425g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 25 cm



20022 Hogaza de Aceitunas Gran Reserva

18 u 425g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 25 cm



21981 Hogaza de Soja Gran Reserva

18 u 445g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 25 cm



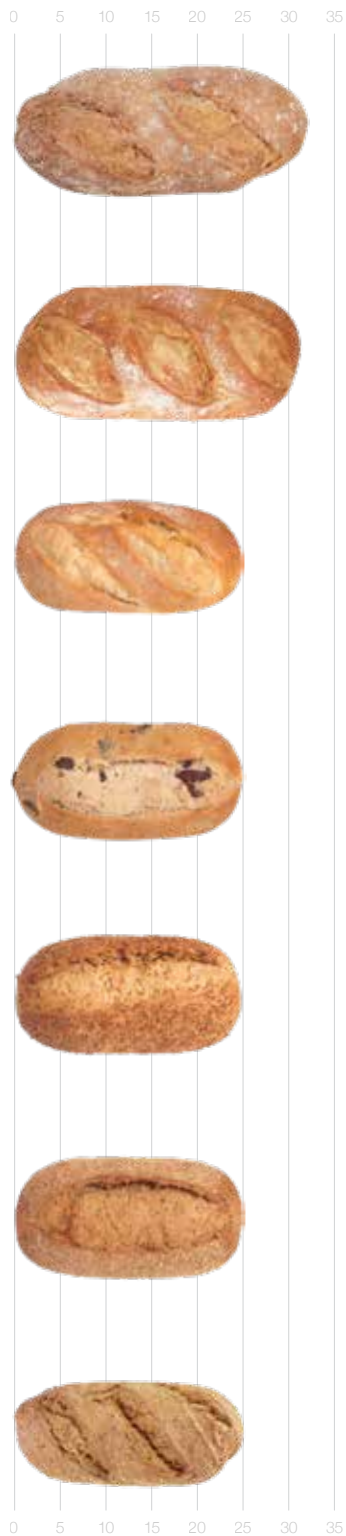
21971 Hogaza Multicereales Gran Reserva

18 u 445g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 25 cm



28221 Hogaza Multigrain Gran Reserva

16 u 445g 4x7 25-30' 170-180° 35-45' 25 cm



La excelencia de la sencillez

Pan con aceite de oliva, pilares de la dieta mediterránea y uno de los bocados más exquisitos.

Nuestra sugerencia: un aceite de la variedad empeltre, una de las variedades de olivos más antiguos de España y, al igual que nuestras harinas, originario del Valle del Ebro. Este aceite de textura fluida, color amarillo, sabor suave y afrutado, algo almendrado, con escaso amargor y picor, marida a la perfección con un pan tradicional de cereales milenarios como la espelta, el trigo sarraceno y el centeno de nuestra Hogaza Tres Trigos.



Gran Reserva

origengranreserva.com