



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Gallés

NOVEDADES
OTOÑO 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.

AQUA FULLY BAKED

Harina de trigo, agua, sal, levadura,
harina de trigo malteada.

Cocida en horno de piedra, se distingue por ser una barra que no requiere cocción, ya viene lista para consumir, además de por su alta hidratación, su acentuada greña y sus puntas redondeadas. Unas características que le otorgan mayor durabilidad. Posee una miga tierna y húmeda con un alveolado irregular muy pronunciado. Su sabor a trigo, con notas de levadura, eleva sus notables cualidades y su calidad. Una opción perfecta para cuando no es posible hornear.



**AQUA FULLY
BAKED**
Ref.: 60445

 (unidades)	 (gramos)		 (minutos)	 (cm)
16	280	6x6	15-20	40

MEDIA AQUA FULLY BAKED

Harina de trigo, agua, sal, levadura,
harina de trigo malteada.

La hermana pequeña de la barra Aqua Fully Baked SH comparte su aire rústico y sus puntas circulares, y también llega 100% cocida en horno de piedra a punto para ser descongelada. Su miga suave y su sabor a trigo combinan a la perfección con cualquier ingrediente de tu bocadillo. Su formato también resulta ideal para quienes no consumen una barra de pan a diario.



**MEDIA AQUA
FULLY BAKED**
Ref.: 60435


(unidades)
40


(gramos)
130


6x9


(minutos)
15-20


(cm)
22

PINSA DI NICO

Harina de trigo, harina de arroz y harina de soja, masa madre, levadura, agua, sal marina y aceite de oliva virgen extra.

Puede parecer una pizza, pero no lo es. La diferencia está en la formulación de la masa, elaborada con harina de soja, arroz, trigo y masa madre con vino Ribeiro de Emilio Rojo, uva de Loureiro y agua de un manantial que data de 1915. Un producto artesanal único por sus valores nutricionales y por su alta digestibilidad. Es muy versátil, puede presentarse de infinitas formas dulces y saladas.



**PINSA
DI NICO**
Ref.: 67795

 (unidades)	 (gramos)		 (minutos)	 (grados)	 (minutos)	 (cm)
15	267	8x9	20-30	250	5	28x18

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 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

FULLY BAKED



60445 AQUA FULLY BAKED

16 u	280 g	6x6	15-20'	40 cm



60435 MEDIA AQUA FULLY BAKED

40 u	130 g	6x9	15-20'	22 cm

HOGAZAS



65850 HOGAZA WHOLE GRAIN

8 u	440 g	4x14	30'	220°	25'	20 cm

BASES



67795 PINSA DI NICO

15 u	267 g	8x9	20-30'	250°	5'	28x18 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

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



60030 PAVÉ ESPELTA Y QUINOA BÍO

8 u	430 g	4x14	60'	180-200°	20-25'	16-19 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 representing the brand or the baker.

www.painsainthonore.com