
Gran Reserva



Novedades
Otoño 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 Avena y Semillas Gran Reserva

Apostamos por las tendencias más saludables con esta hogaza preparada con harina de trigo y *porridge* de avena y recubierta por una densa capa de semillas de sésamo, linaza y mijo que, una vez horneada, adquiere un seductor tono tostado. La cremosidad de la miga con *porridge* combinada con los cereales crea un sabor único. Una espléndida forma de recuperar y reinventar recetas tradicionales.

CANAL ALIMENTACIÓN

Promociona un pack “Sabores *premium*” con esta hogaza y la Barra Espelta GR.

Diseña una zona especial para ubicar panes elaborados a base de ingredientes ancestrales.

CANAL TRADICIONAL

Comunica su componente estrella con un pequeño cartel. La avena y sus múltiples semillas son muy beneficiosas para la salud.

Amplia la gama de hogazas GR con esta nueva variedad.

Corta algunas rebanadas para que tus clientes la degusten.

CANAL HORECA

Expón la Hogaza GR entera junto a una fuente con rebanadas en el bufet de desayunos.

Utilízala, cortada y tostada, como base de recetas con ingredientes naturales para tus opciones más *healthy*.



HOGAZA AVENA
Y SEMILLAS

Ref.: 63315



16u



425g



4x7



20-30'



170-180°



35-40'



25cm



Nuestra gama



23671 Bastón Gran Reserva

26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 55 cm



22001 Baguette Gran Reserva

26 u | 260 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm



22900 Baguette Gran Reserva Cereales

26 u | 275 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm



22910 Baguette Gran Reserva con Salvado

26 u | 270 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm



28230 Rústica Cuvecé Gran Reserva

26 u | 260 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 53 cm



28862 Barra Plus Gran Reserva

20 u | 370 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm



22415 Barra Extra Gran Reserva

26 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 51 cm



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55



22411 Barra Gran Reserva

28 u | 295 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 40 cm



62990 Barra Centeno Gran Reserva

18 u | 355 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 35 cm



28240 Media Rústica Cuvecé Gran Reserva

44 u | 155 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-18' | 27 cm



22421 Bocata Gran Reserva

50 u | 150 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 20-25' | 25,5 cm



22971 Barrita Lino Gran Reserva

40 u | 185 g | 4x7 | 15-20' | 180-200° | 15-20' | 26 cm



22681 Gourmet Gran Reserva

80 u | 95 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm



28120 Gourmet Multigrain Gran Reserva

80 u | 100 g | 4x7 | 15-20' | 180-190° | 15-20' | 17,5 cm



20342 Panecillo Gran Reserva

110 u | 70 g | 4x7 | 10-15' | 180-190° | 10-15' | 14 cm

0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55



0 5 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

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



63315 Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva

16 u | 425 g | 4x7 | 20-30' | 170-180° | 35-40' | 25 cm



20021 Hogaza Clásica Gran Reserva

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



20022 Hogaza de Accitunas Gran Reserva

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



21981 Hogaza de Soja Gran Reserva

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



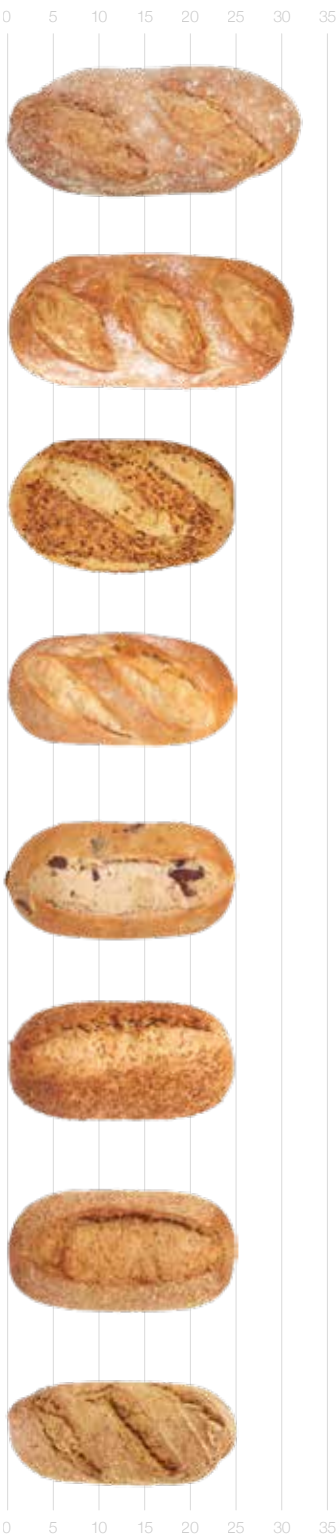
21971 Hogaza Multicereales Gran Reserva

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



28221 Hogaza Multigrain Gran Reserva

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



Exquisito y saludable

Pan con queso fresco y aceite de oliva, sencillez, excelencia y tradición en una saludable tostada.

Nuestra sugerencia: Una pieza de queso fresco del Valle de Aísa en Jaca, Huesca, que al igual que nuestras harinas, originarias del Valle del Ebro, recuperan la tradición y el buen hacer del milenario arte de la quesería.

Su suave textura e intenso sabor, acompañado de unas gotas de aceite de oliva virgen extra, marida a la perfección con nuestra Hogaza de Avena y Semillas, de miga cremosa con *porridge* y la crujiente corteza con semillas de sésamo, linaza y mijo.



Gran Reserva

origengranreserva.com