



panDEGOURMET

PAN DE GOURMET 2006 SL

PRODUCTOS CLB PARA ALCAMPO

CULTIVAMOS LO BUENO 

PANES EXCLUSIVOS CON GRAN SABOR Y AROMA

Nuestra gama de panes con receta exclusiva se componen únicamente de **PRODUCTOS 100% NATURALES**. Elaborados de forma **TRADICIONAL** a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de una calidad **PREMIUM**. Usamos **MASA MADRE**, agua, sal, levadura fresca y harina de **TRIGO**. Nuestra receta, nos permite eliminar los mejorantes panarios y por lo tanto las "E", además son sometidos a una doble fermentación, consiguiendo con todo ello unos panes con una corteza crujiente y aroma y sabor intensos.

Las harinas empleadas en estas elaboraciones son de origen España, pudiendo asegurar mediante nuestras homologaciones una trazabilidad total del grano a la harina que llega a nuestros obradores y posteriormente al pan que llega a la mesa de nuestros clientes.

Distribuimos estos productos exclusivamente a los hipermercados y supermercados de Alcampo. En Alcampo disfrutar todos los días de un pan recién hecho, ya que es elaborado y horneado* diariamente en sus obradores.

*En el caso de las tiendas que no disponen de obrador se ha buscado un proveedor que elabore el pan que se horneará a diario en nuestras tiendas.

Las referencias que trabajamos son:

- Chapata de 400 gr
- Hogaza de 400g y 800g
- Pan multicereales 300 gr
- Pan rizado 350 gr

CHAPATA 400GR



CHAPATA 400GR

Producto de panadería, precocido y ultracongelado, elaborado de manera tradicional a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de excelente calidad. El pan chapata se elabora a partir de **MASA MADRE NATURAL** que le confiere un sabor suave.

Ingredientes:
Harina de **TRIGO (GLUTEN)**, agua, **MASA MADRE** (harina de **TRIGO**, agua), sal, levadura.

Presentación y logística:

- Unidad: 400 g cocido/ 480 g ultracongelado

Envases:

- 14 unid. caja/ 24 cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días -18°C a -25°C
 - Cocido: 1 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
 - Descongelar 15 min
 - Calentar 15–20 min a 200°C



HOGAZA 800GR



HOGAZA 800GR

Producto de panadería, precocido y ultracongelado elaborado de manera tradicional a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de excelente calidad.

Ingredientes:
Harina de **TRIGO**, agua, sal, harina de **TRIGO GERMINADA (GLUTEN)**, levadura.

Presentación y logística:

- Unidad: ¿? gr cocido/ ¿? gr ultracongelado

Envases:

- ¿? unid. caja/ ¿? cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días -18°C a -25°C
 - Cocido: 1 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
 - Descongelar 20 min
 - Calentar ¿? min a 200°C



HOGAZA 400GR



HOGAZA 400GR

Producto de panadería, precocido y ultracongelado, elaborado de manera tradicional a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de excelente calidad.

Ingredientes:
Harina de **TRIGO**, agua, sal, harina de **TRIGO GERMINADA** (GLUTEN), levadura.

Presentación y logística:

- Unidad: ¿? gr cocido/ 400 gr ultracongelado

Envases:

- ¿? unid. caja/ ¿? cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días -18°C a -25°C
 - Cocido: 1 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
 - Descongelar 20 min
 - Calentar ¿? min a 200°C



PAN RIZADO



PAN RIZADO

Producto de panadería, precocido y ultracongelado, elaborado de manera tradicional a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de excelente calidad.

Este pan de **LARGA FERMENTACIÓN** posee una **MIGA HÚMEDA y CREMOSA**, así como una **CORTEZA FINA y CRUJIENTE** y un intenso sabor a **CEREAL**, ideal para consumir en cualquier momento del día.

Ingredientes:
Harina de **TRIGO** , agua, **MASA MADRE** (agua, harina de **TRIGO**), fracción integral de **TRIGO**, levadura), prefermento [prefermento de **TRIGO SECO** (harina de **GERMEN** de **TRIGO** , levadura, sal), dextrosa, aceite vegetal (colza)], sal, levadura, **MALTA TOSTADA** (harina de **CEBADA**).

Presentación y logística:

- Unidad: 350 gr cocido/ 500 gr ultracongelado

Envases:

- 14 unid. caja/ 24 cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días -18°C a -25°C
 - Cocido: 1 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
 - Descongelar 20 min
 - Calentar 8 min a 200°C



PAN MULTICEREALES



PAN MULTICEREALES

Producto de panadería, precocido y ultracongelado, elaborado de manera tradicional a partir de materias primas cuidadosamente seleccionadas y de excelente calidad. Este pan se caracteriza por poseer una **MIGA HÚMEDA** y **CREMOSA**, una **CORTEZA FINA** y **CRUJIENTE** y un intenso sabor a **CEREAL**.

Además, este pan contiene diferentes tipos de **CEREALES** y **SEMILLAS OLEAGINOSAS** que hacen que contenga más **VITAMINAS** y **CEREALES**.

Ingredientes:

Harina de **TRIGO**, agua, **MASA MADRE** (harina de **TRIGO**, agua, harina integral de **TRIGO ORO**), **MEZCLA DE CEREALES** y **SEMILLAS (6%)** (copos de **CENTENO**, **SÉSAMO**, **SEMILLA DE GIRASOL**, **LINAZA**), prefermento [prefermento de **TRIGO SECO** (harina de **GERMEN** de **TRIGO**, levadura, sal), dextrosa], sal, levadura, **MALTA TOSTADA** (harina de **CEBADA**).

Presentación y logística:

- Unidad: 300 gr cocido/ 350 gr ultracongelado

Envases:

- 20 unid. caja/ 30 cajas por palet

Vida útil:

- Congelado: 365 días -18°C a -25°C
 - Cocido: 1 días

Instrucciones de uso:

- Producto ultracongelado
 - Descongelar 20 min
 - Calentar 6 min a 200°C

