

CLÁSICOS • HOGAZAS • SEMILLAS Y CEREALES



# Gran Reserva

DEL CAMPO A LA MESA

TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN

 europastry®

Gran  
Reserva

DEL CAMPO A LA MESA

# Un pan de siempre, de la tierra y auténtico

Hablar del origen significa hablar de verdad; de las cosas auténticas, de la tierra de donde proceden los ingredientes de nuestras recetas, de sostenibilidad y de ese compromiso responsable con trigos de origen exclusivos de Huesca y Albacete que garantizan la implementación de buenas prácticas con los productores locales.



TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN



## Pan de trigo responsable

Creemos firmemente en una alimentación sostenible. Un compromiso que garantiza el uso de semillas certificadas, la reducción del uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga desde el campo hasta las mesas de nuestros clientes.



## 13 Variedades de trigos

Elaboramos nuestras masas con una harinas producidas con una selección de trigos amplia, única y personalizada. Con 13 variedades con nombre, identidad y personalidad propios. Estero, Califa, Artur Nick, Marco Polo, Idalgo, Berdún y Acorazado; son algunos de los más representativos y con características más diferenciadoras.

## Somos lo que elaboramos

### Masa madre

Utilizamos exclusivas masas madre en la elaboración de las masas que confieren a los panes unas características organolépticas únicas.

### Alta hidratación

Toda nuestra gama contiene entre un 65-75% de hidratación, resultados deliciosos y texturas interesantes en el pan.

### Triple fermentación

Estos reposos realizados en el inicio del proceso, en el amasado de ingredientes, y al formar el pan, son clave en el proceso de estos panes de alta calidad que le confieren a los panes una textura característica y un sabor acentuado.

## Tradicional de nueva generación

### Sabor

- Sutil aroma avellanado, inconfundible
- Matices de frutos secos torrefactos en corteza
- Toque ácido en la miga

### Aspecto

- Aspecto rústico
- Miga abierta color crema y alveolado grande e irregular
- Corteza dorada, más gruesa y muy crujiente

### Mayor durabilidad

El pan se mantiene tierno durante más tiempo gracias a la masa madre de su receta y el proceso Gran Reserva.



**Gran  
Reserva**

DEL CAMPO A LA MESA



TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN



## Los Clásicos

Su propio nombre ya nos sitúa en esta categoría. Sabores de siempre con distintos formatos y matices para tus rebanadas, bocadillos o pan de mesa.

## Los Clásicos



**22001**  
**Baguette GR**  
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc. / Triple Ferm.  
180-200° / 15-20' horno / 53 cm



**28862**  
**Barra Plus GR**  
20 u / 370 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 51 cm



**28230**  
**Rústica Cuveé GR**  
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm  
Masa Madre



**22415**  
**Barra Extra GR**  
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 48 cm  
Masa Madre



**22900**  
**Baguette GR Cereales**  
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm  
Fuente de Fibra



**22411**  
**Barra GR**  
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 40 cm



**22910**  
**Baguette GR con Salvado**  
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-200° / 15-20' Horno / 53 cm



**62990**  
**Barra de Centeno GR**  
18 u / 355 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 20-25' Horno / 35 cm



**22681**  
**Gourmet GR**  
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 17,5 cm



**22971**  
**Barrita de Lino GR**  
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
190-200° / 15-20' Horno / 26 cm  
Fuente de Fibra



**22421**  
**Bocata GR**  
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 25,5 cm  
Masa Madre



**28120**  
**Gourmet Semillas y Cereales GR**  
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 17,5 cm  
Masa Madre



**20341**  
**Panecillo GR**  
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-20' Horno / 14 cm

## Recetas

### Roast Beef Gran Reserva

Roast Beef  
Hojas de rúcula  
Tiras de cebolla rebozada  
Queso



Consejo: Puedes untar el pan con un poco de mayonesa de mostaza.



Gran  
Reserva

DEL CAMPO A LA MESA



TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN



## Cereales y Semillas

Su propio nombre ya nos sitúa en esta categoría.  
Sabores de siempre con distintos formatos y matices  
para tus rebanadas, bocadillos o pan de mesa.

## Cereales y Semillas



62355

### Panecillo 6 Semillas

110 u / 80 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 15-205' Horno / 14 cm  
Alto Contenido de Fibra



69735

### Panecillo Semillado GR

90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.  
12-18' Horno / 16 cm  
Masa Madre



67894

### Gourmet Kamut GR

80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.  
180-190° / 12-14' Horno / 17,5 cm  
Masa Madre



63432

### Barra Semillada

24 u / 215 g / 6x6 / 15-20' Desc.  
190-210° / 15-18' Horno / 39 cm  
Masa Madre

## Recetas

### Roast Beef GR

Goat Cheese  
Lettuce  
Slices of turkey



Consejo: Puedes untar el pan con un poco de mayonesa de mostaza.



Gran  
Reserva  
DEL CAMPO A LA MESA



TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN



## Las Hogazas

Su propio nombre ya nos sitúa en esta categoría. Sabores de siempre con distintos formatos y matices para tus rebanadas, bocadillos o pan de mesa.

## Las Hogazas



**69135**  
**Hogaza Tres Trigos GR**  
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 33 cm  
Masa Madre



**20041**  
**Hogaza Clásica Plus**  
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 32 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**20021**  
**Hogaza Olivas GR**  
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**20011**  
**Hogaza Clásico GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**63315**  
**Hogaza Avena y Semillas GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm



**21791**  
**Hogaza Semillas y Cereales GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**28221**  
**Hogaza con Cereales GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**63314**  
**Hogaza GR Centeno Germinado**  
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 30-35' Horno / 25 cm  
Clean Label



**21981**  
**Hogaza de Soja GR**  
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 25 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano  
Vegetariano / 100% Natural



**20041**  
**Hogaza Clásica Plus**  
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 35-45' Horno / 32 cm  
Clean Label / Masa Madre / Vegano,  
Vegetariano / 100% Natural



**63427**  
**Hogaza Cúrcuma y Maíz GR**  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.  
170-180° / 30-35' Horno / 25 cm  
Masa Madre / 100% Natural  
Harina de Maíz



**63433**  
**Hogaza GR Fully Baked**  
16 u / 405 g / 4x7  
30-45' Desc. / 25 cm  
100% Natural



**63428**  
**Gourmet GR Fully Baked**  
75 u / 90 g / 4x7  
30-45' Desc. / 17,5 cm  
100% Natural

## Recetas

### Tostada Nórdica GR

Queso Crema  
Salmón Ahumado  
Calabacín en tiras  
Cebollino picado



Consejo:  
También le puedes añadir aguacate.



Gran  
Reserva

DEL CAMPO A LA MESA

TRIGOS  
PREMIUM

MASA  
MADRE

PAN DE  
ORIGEN



## Fully Baked

Su propio nombre ya nos sitúa en esta categoría. Sabores de siempre con distintos formatos y matices para tus rebanadas, bocadillos o pan de mesa.

## Fully Baked



68325

### Baguette GR Fully Baked

26 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc. / 53 cm

Masa Madre



68335

### Barra GR Fully Baked

16 u / 250 g / 6x6 / 20-25' Desc. / 40 cm



67325

### Medio Bastón GR Fully Baked

40 u / 160 g / 4x7 / 20-25' Desc. / 28 cm



65325

### Bocata GR Fully Baked

40 u / 125 g / 4x7 / 15-20' Desc. / 26 cm



66325

### Panecillo GR Fully Baked

60 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc. / 17 cm

Masa Madre

## Recetas

### Bocata Ibérico GR

Tomates para untar  
Jamón Ibérico  
Aceitunas



Consejo: Puedes untar el pan con tomate y un buen chorro de aceite.



*We are bakers*  
europastry®