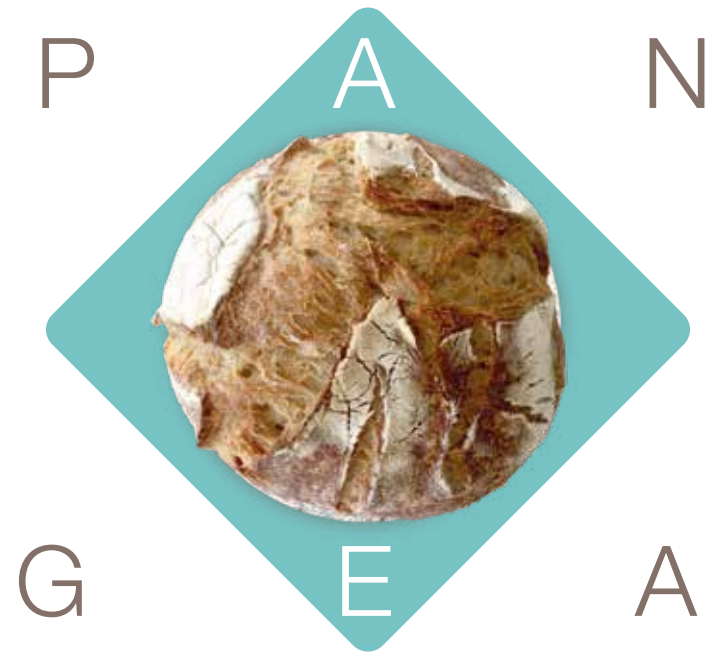




EL PAN SIN CULPA, PLACER Y SALUD





CREAMOS PANES

SALUDABLES Y SABROSOS

- ◆ 100% ECOLÓGICOS
- ◆ HIDRATADOS CON AGUA IONIZADA
- ◆ ADEREZADOS CON SAL MARINA Y AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)
- ◆ LEVADOS CON MASA MADRE DE CULTIVO ARTESANAL
- ◆ LARGA FERMENTACIÓN
- ◆ LENTO AMASADO Y COCIDOS EN HORNO DE PIEDRA



HOGAZA ESPELTA 100%



Hogaza espelta, semintegral, textura y miga suave, sabor y aroma intenso a cereal antiguo, molido a la piedra, ligero dulzor, sal marina.
Alto contenido en proteínas de elevado valor biológico.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

MOLDE CENTENO



Pan en molde de centeno, estilo Alemán molido en piedra, rico en fibras y minerales, sabor intenso a tradición, favorece la circulación sanguínea, se mantiene fresco en el tiempo.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

HOGAZA REDONDA TRIGO



Hogaza redonda, trigo tradicional molido en piedra, esponjosidad en la miga, crujiente en corteza, sabor suave, fermentado en cesta de ratan. Fuente de proteínas, contiene todos los aminoácidos esenciales.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,00 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

HOGAZA TRIGO CON SEMILLAS



Hogaza de Trigo tradicional y Centeno, molidos en piedra con semillas, esponjosidad y sabor, alto nivel en fibra y minerales, fermentado en cesta de ratan.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

MOLDE TRITORDEUM BLANCO



Pan en molde especial para niñ@s, corteza fina, miga suave, color dorado y ligero dulzor, el Triticale nace de la unión natural de la cebada y el trigo duro, alto contenido en ácido oleico. 10 veces más luteína que el trigo común, reduce el riesgo de enfermedades oftalmológicas, muy digerible.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

HOGAZA TRITORDEUM CON SEMILLAS



Hogaza con semillas variadas, corteza crujiente, miga suave, color dorado y ligero dulzor, el Triticale es la fusión natural de la cebada y el trigo duro, alto contenido en ácido oleico. Gran aporte de luteína, un antioxidante que reduce el envejecimiento celular, muy digerible.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

INTEGRAL 100% TRITORDEUM SEMILLAS



Hogaza con semillas variadas, corteza crujiente, miga suave, aroma a salvado, el Tritordeum fusión natural de la cebada y el trigo duro, alto contenido en ácido oleico, fibra y luteína, un antioxidante reducen el envejecimiento celular, muy digerible.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
5,50 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

SIN GLUTEN SARRACENO Y ARROZ INT.



Pan de molde sin gluten con semillas, apariencia y sabor a pan, con masa madre de arroz, alto nivel en fibra y minerales, contiene trazas, no aptos para celíacos.

PESO:
800/900 grs.

PRECIO:
7,00 €/Kg.
SE VENDE AL PESO

AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA) ECOLÓGICO

COMPAÑEROS
DEL PAN
DE
PANGEA

Enclave de Oliva, es un proyecto original, se trabaja en familia y en producción **ECOLÓGICA**, con una filosofía de vida respetuosa con el entorno, dando garantía de calidad y servicio.

Fortalece el sistema inmune - Previene enfermedades cardiovasculares.

Combate la diabetes - Aporta Vitaminas A D E y K...Entre otros beneficios. **VARIEDAD PICUAL-PICUDA.**



ENCLAVE DE OLIVA
Lata de 5 litros.

PRECIO:
36,00€

ENCLAVE DE OLIVA
Garrafa de 5 litros.

PRECIO:
33,00€

ENCLAVE DE OLIVA
Botella ámbar 0,75 l.

PRECIO:
8,00€

COMPAÑEROS DEL PAN DE PANGEA

MIEL PURA DE ABEJA ECOLÓGICA

Sin mezclar ni pasteurizar, con un filtrado en grueso para no perder las propiedades y beneficios de una miel ecológica producida por abejas autóctonas.

Hechas a partir del néctar de flores, savia y polen de diferentes plantas de zonas naturales de Andalucía, apicultura local y sostenible para preservar nuestro ecosistema.

Sabores: Lavanda, Azahar, Montaña, Eucalipto.



FORMATOS:

375grs. 800grs.
6,50€ 10,50€

POLEN ECOLÓGICO

Polen ecológico de abeja recolectado en Sierra Morena, en pequeñas bolitas, tal y como lo han recolectado las abejas.

Estimulante físico, intelectual y emocional. Antioxidante, regula el tránsito intestinal y equilibra naturalmente la flora microbacteriana, aumenta la energía, recuperación tras el deporte, periodos de exámenes.



MODO
DE USO

Tomar una o dos cucharadas por día, solo o mezclándolo con otros alimentos, zumos de frutas, ensalada, sopa, queso fresco.

FORMATOS:

360grs.
11,00€

INFORMACIÓN Y PEDIDOS



+34 689 49 13 85

Las largas fermentaciones requieren tiempo, por ello, te sugerimos reservar tus panes, 48 horas previas.

Fuera de Catálogo, de manera esporádica, ofrecemos panes especiales.

Si quieres mantenerte informado, contacta con nosotros.

REDES SOCIALES Y WEB



www.facebook.com/elpandepangea



www.instagram.com/elpandepangea



pangeapanaderia.com

P A N

G E A

