

CLÁSICOS · HOGAZAS · SEMILLAS Y CEREALES

Gran Reserva

Gran
Reserva

Nuestra tierra, el origen de todo

Elaboramos nuestros panes 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 Guadacésped

Comarca de La Hoya
(Huesca) 200 ha

Finca de Valonga
Comarca de Litera
(Huesca) 400 ha

E
Valle del Ebro

Finca Montefrula

Comarca de los Monegros
(Huesca) 300 ha

Finca El Campanero
Comarca de los Monegros
(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

Gran
Reserva

Nuestra cosecha, 100% sostenible

Creemos firmemente que el futuro de la alimentación debe ser sostenible. Por eso, la gama Gran Reserva cuenta con el sello 'Trigo Responsable', un compromiso que garantiza la implementación de buenas prácticas con los agricultores locales, el uso de semillas certificadas, la reducción del uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga desde el campo a la mesa.



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.

Proceso Gran Reserva

Hay ciertos aspectos que son fundamentales a la hora de elaborar estos panes para que el resultado sea óptimo.

Masa madre

Exclusivas masas madre que le confieren unas características organolépticas únicas.

Alta hidratación

Toda la gama contiene entre un 65-75% de hidratación.

Triple fermentación

La gama Gran Reserva sigue un proceso de 3 fermentaciones, que confieren a los panes una textura más gustosa y característica y un sabor más acentuado. 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.



Atributos El resultado de un buen proceso

Gracias a este proceso adquieren unas características que los convierten en panes tradicionales 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

Cereales y Semillas, una nueva gama Gran Reserva

Ampliamos nuestra gama Gran Reserva con unos panes de sabor excepcional, enriquecidos con una gran variedad de semillas y cereales en interior y exterior.

Sorprenden por sus beneficios funcionales, y su apariencia, que ubica a estos panes dentro de los más apetitosos e irresistibles.

6 Semillas

Panes compuestos de semillas de amapola, lino marrón y dorado tostado, sésamo pelado, chía y girasol, tanto dentro como fuera de la masa.



REF 62355
Panecillo 6 Semillas



REF 62365
Media Baguette 6 Semillas



REF 62295
Baguette 6 Semillas

REF 63415

Baguette 3 Cereales

REF 63425

Panecillo 3 Cereales

REF 63495

Media Baguette 3 Cereales



3 Cereales

Panes con cereales tanto en el interior como en el exterior. Contiene cereales como el sarraceno troceado, malta y trigo. Semillas: amapola y girasol.

Gama Gran Reserva, 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.



REF. 23671
Bastón Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 295 g 🍜 4x7 🍇 20-25' °C 180-190° 🍊 20-25' ↗ 55 cm



REF. 22900
Baguette Cereales Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 275 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 53 cm



REF. 28230
Rústica Cuveé Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 260 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 53 cm



REF. 22910
Baguette Salvado Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 275 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 53 cm



REF. 22001
Baguette Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 260 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 53 cm



REF. 28230
Barra Plus Gran Reserva

⌚ 20 u 🍞 370 g 🍜 4x7 🍇 20-25' °C 180-190° 🍊 20-25' ↗ 51 cm



REF. 22415
Barra Extra Gran Reserva

⌚ 26 u 🍞 295 g 🍜 4x7 🍇 20-25' °C 180-190° 🍊 20-25' ↗ 48 cm



REF. 62215
Barra Espelta Gran Reserva

⌚ 23 u 🍞 225 g 🍜 6x6 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 40 cm



REF. 22411
Barra Gran Reserva

⌚ 28 u 🍞 295 g 🍜 4x7 🍇 20-25' °C 180-190° 🍊 20-25' ↗ 40 cm



REF. 22001
Baguette Gran Reserva

⌚ 18 u 🍞 355 g 🍜 4x7 🍇 20-25' °C 180-190° 🍊 15-20' ↗ 35 cm



REF. 28240
**Media Rústica Cuveé
Gran Reserva**

⌚ 44 u 🍞 155 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-200° 🍊 15-20' ↗ 27 cm



REF. 22681
Gourmet Gran Reserva

⌚ 80 u 🍞 95 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-190° 🍊 15-20' ↗ 17,5 cm



REF. 28120
**Gourmet Semillas y
Cereales Gran Reserva**

⌚ 80 u 🍞 100 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-190° 🍊 15-20' ↗ 17,5 cm



REF. 20341
Panecillo Gran Reserva

⌚ 110 u 🍞 70 g 🍜 4x7 🍇 15-20' °C 180-190° 🍊 15-20' ↗ 14 cm

Gama Gran Reserva, las hogazas

Una amplia gama de Hogazas elaboradas con masa madre presentadas en diferentes formatos y diversos ingredientes. Clásicas, con aceitunas o con semillas y cereales.



**REF. 69135
Hogaza Tres Trigos
Gran Reserva**

⌚ 15 u ⚡ 445 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 33 cm



**REF. 20011
Hogaza Clásica
Gran Reserva**

⌚ 16 u ⚡ 425 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm



**REF. 20021
Hogaza de Aceitunas
de Kalamata Gran Reserva**

⌚ 18 u ⚡ 425 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm



**REF. 20041
Hogaza Clásica Plus
Gran Reserva**

⌚ 13 u ⚡ 500 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 32 cm



**REF. 21981
Hogaza de Soja
Gran Reserva**

⌚ 18 u ⚡ 445 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm



**REF. 63315
Hogaza Avena y Semillas
Gran Reserva**

⌚ 16 u ⚡ 425 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm



**REF. 21971
Hogaza Semillas y Cereales
Gran Reserva**

⌚ 18 u ⚡ 445 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm



**REF. 28221
Hogaza con Cereales
Gran Reserva**

⌚ 18 u ⚡ 445 g 📏 4x7 ☀ 25-30°
°C 170-180° 🌱 35-45° ↗ 25 cm

! Incluye bolsas

Gama Gran Reserva, cereales y semillas

Cereales como el trigo sarraceno o la cebada así como las semillas de chía, linazas, amapola, sésamo o girasol son algunos de los ingredientes de esta nueva familia. ¡Descúbrela!



**REF. 62295
Baguette 6 Semillas
Gran Reserva**

⌚ 40 u ⚡ 250 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 54 cm



**REF. 63415
Baguette 3 Cereales
Gran Reserva**

⌚ 26 u ⚡ 330 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 49 cm



**REF. 62365
Media Baguette 6 Semillas
Gran Reserva**

⌚ 60 u ⚡ 145 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 26 cm



**REF. 63495
Media Baguette 3 Cereales
Gran Reserva**

⌚ 60 u ⚡ 145 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 26 cm



**REF. 62355
Panecillo 6 Semillas
Gran Reserva**

⌚ 110 u ⚡ 80 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 14 cm



**REF. 63425
Panecillo 3 Cereales
Gran Reserva**

⌚ 110 u ⚡ 80 g 📏 4x7 ☀ 20-30°
°C 190° 🌱 20-25° ↗ 14 cm

Recetas Gran Reserva

La alimentación saludable es tendencia. Por ello, te facilitamos ideas fáciles, rápidas y naturales para que las combines con zumos, infusiones o smoothies y las puedas ofrecer como combo en cualquier momento del día:

Desayunos y meriendas · Tapas o montaditos · Sandwiches mediodía

Green Montaditos Gran Reserva



- Aguacate aderezado con lima, sal y AOVE.
- Queso crema aderezado con especias
- Hummus de legumbres

Decoraciones:
Brotes de soja · Remolacha · Tomate
Cebollino · Láminas o daditos de aguacate



Sandwich Vegetal Gran Reserva



- Hojas de canónigos o mezclum de lechuga
- Queso fresco de cabra o vaca
- Tomate tipo Raf o Kumato

Consejo: Untar el pan con un chorrito de AOVE y sal, o con un poco de mayonesa de cítricos.



Turkey Bocadito Gran Reserva



- Hojas de rúcula o lechuga Batavia o Lollo Rosso
- Lonchas de pavo, pollo o jamón york
- Queso fresco tipo Burgos o Mozzarella

Consejo: Te quedará muy bien con un poco de mayonesa de mostaza.



Gran
Reserva

 europasty

www.europasty.com