
CLÁSICOS · HOGAZAS · SEMILLAS Y CEREALES

Gran Reserva

 europastry

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.

Atributos El resultado de un buen proceso

Gracias a este proceso adquieren unas características que los convierten en panes tradicionales de nueva generación.

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.

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

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.

ALTO
CONTENIDO DE
FIBRA

REF 62355
Panecillo 6 Semillas

FUENTE
DE FIBRA

REF 62365
Media Baguette 6 Semillas

FUENTE
DE FIBRA

REF 62295
Baguette 6 Semillas

REF 63415
Baguette 3 Cereales

REF 63425
Panecillo 3 Cereales

REF 63495
Media Baguette 3 Cereales

FUENTE
DE FIBRA

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° 15-20' 53 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. 22971
Barrita Lino Gran Reserva

40 u 185 g 4x7 15-20' °C 190-200° 15-20' 26 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.



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. ¡Descúbreala!



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



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:

Brotos 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
