

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Hand



NOVEDADES
ENERO 2020



SAINT HONORÉ

En nuestro esfuerzo constante en busca de la máxima calidad, hemos creado un pan único, guiado por tres conceptos:

TIEMPO

Nuestro pan se realiza con el mismo proceso que el pan artesanal de mayor calidad. Cuidamos todos los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto final intactos, creando un pan simplemente único.

PASIÓN

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos. La pasión es la que nos permite pasar de hacer un buen pan a hacer el mejor.

HOMENAJE

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Mantenemos nuestros procesos fieles a la tradición panadera, para conseguir un pan que nos haga sentir orgullosos.





LA SINGULARIDAD DEL HORNO SOLERO DE PIEDRA

La cocción en horno de suela de piedra aporta a la familia Saint Honoré algunas de las características que denotan su calidad superior:

Sabor característico

Sabor con mucha personalidad, también en la suela del producto, es decir, en su corteza inferior.

Intensidad de la masa

Desarrollo más intenso de la masa durante el horneado gracias al empuje del calor que penetra al contacto de la piedra con el pan.

Mayor hidratación

Una vez horneados, obtenemos un pan con una miga de marcado bouquet, más delicado y más fácil de degustar.

Corteza más pronunciada

Una corteza cristalizada y caramelizada retiene más y mejor los aromas que emanan desde el corazón hacia el exterior del pan.



COCCIÓN EN
HORNO DE PIEDRA

SAINT HONORÉ CLÁSICOS



69960 BARRA DE LA HUERTA SH

16 u 280 g 6x6 30' 190-200° 10-15' 47-50 cm



66532 BARRA RÚSTICA OBRADOR SH

16 u 280 g 6x6 30' 190-200° 10-20' 43-47 cm



61632 GRAND BARRA OBRADOR SH

10 u 560 g 6x6 60' 180-200° 20-25' 42-46 cm



63620 100% INTEGRAL SH

24 u 300 g 6x6 20' 200° 10-15' 46-49 cm



66665 MARQUESA SH

18 u 240 g 6x6 30-35' 180-200° 10-12' 45 cm



61281 BARRA DELIRIUM SH

16 u 390 g 6x6 30' 190-200° 10-15' 44-46 cm



68443 BARRA SANTA INÉS SH

16 u 350 g 6x6 30' 180-200° 10-15' 47-50 cm



66675 ALMA SH

15 u 250 g 4x8 30' 180-200° 10-12' 38 cm



61162 MEDIA ANCIENNE SH

35 u 130 g 6x6 20' 190-200° 10-15' 27-29 cm



61243 BAGUETTE ANCIENNE SH

24 u 220 g 6x6 20' 190-200° 10-15' 46-49 cm



63611 MEDIA 100% INTEGRAL SH

54 u 160 g 6x6 20-30' 180-200° 10-15' 24-26 cm



68712 BOCATA DE LA HUERTA SH

50 u 115 g 6x6 30-45' 200° 8-10' 25 cm

SAINT HONORÉ CEREALES



68792 BARRA ESPELTA SH

20 u	300 g	6x6	30'	190-200°	10-15'	44-47 cm



68191 MEDIA ESPELTA SH

48 u	150 g	6x6	30-45'	200°	15'	27-29 cm



66985 BARRA DE CEREALES SH

20 u	350 g	6x6	30'	180-200°	10-12'	44 cm



69145 MEDIA CEREALIS SH

50 u	120 g	6x6	20-30'	180-200°	15-20'	20 cm



65851 HOGAZA WHOLE GRAIN SH

16 u	460 g	4x14	50'	220°	20'	21 cm



67824 REDONDO SUMMUM ESPELTA Y CENTENO SH

20 u	430 g	4x14	60'	180-200°	20-25'	16-17 cm



65085 HOGAZA CEREALES SH

8 u	650 g	4x8	40'	175-185°	25-30'	32 cm



65106 HOGAZA PIPAS DE CALABAZA SH

9 u	650 g	4x8	40-50'	180°	15-20'	33 cm

**SAINT
HONORÉ**
BÍO



61271 BARRA CON SARRACENO BÍO SH

12 u	500 g	6x6	45-60'	180-200°	20-25'	33-36 cm



68423 REDONDO OBRADOR BÍO SH

6 u	420 g	4x14	45-60'	180-200°	20-25'	17-19 cm



61034 PAVÉ ESPELTA Y QUINOA BÍO SH

20 u	430 g	4x14	45-60'	180-200°	20-25'	17-18 cm



**65126 HOGAZA
OBRADOR BÍO SH**

14 u	430 g	6x6	30-40'	190-195°	22-28'	27 cm



**65127 HOGAZA
ESPELTA BÍO SH**

16 u	430 g	6x6	30-40'	190-195°	22-28'	28 cm

**SAINT
HONORÉ**
RESTAURACIÓN
FULLY BAKED
BASES



RESTAURACIÓN



66555 SIBARIT SH

72 u	90 g	4x8	30-45'	190-210°	8-10'	18 cm



68146 TORTUGA SH

95 u	70 g	6x6	30-45'	200°	8-10'	17 cm



68150 SABIO SH

50 u	70 g	6x6	30-45'	200°	8-10'	15 cm



61720 MEDIO REDONDO OBRADOR SH

52 u	130 g	6x6	40'	220°	25'	12 cm

FULLY BAKED



60445 AQUA FULLY BAKED SH

16 u	280 g	6x6	40-45'	180-200°	4-6'	46 cm



60435 MEDIA AQUA FULLY BAKED SH

40 u	130 g	6x6	40-45'	180-200°	4-6'	22 cm

BASES



67795 PINSA DI NICO SH

15 u	265 g	8x9	30'	220°	5-7'	28x18 cm

SAINT HONORÉ

PANES DE AUTOR



61526 PAN DE LOS 3 QUESOS

6 u	470 g	4x14	20-30'	180-190°	14-18'	24,5 cm



61548 PAN CON ESPELTA

12 u	465 g	4x14	50'	180°	20-25'	24 cm



61611 PAN CON MAÍZ

25 u	270 g	4x14	20-30'	170-190°	20-25'	23 cm



45170 HOGAZA ESPELTA Y MIEL

10 u	265 g	6x11	30-40'	190-210°	10-15'	23,3 cm



61533 PAN DE PASAS Y NUECES

20 u	465 g	4x14	30-40'	190-210°	20-25'	22,5 cm



62551 PAN DE CERVEZA

12 u	450 g	4x14	30-45'	170-190°	20-30'	22 cm



65290 PAN DE PAYÉS

6 u	460 g	4x14	40'	220°	25'	20 cm



61561 PAN CHOCO Y NARANJA

30 u	270 g	4x14	30-40'	170-190°	20-25'	18 cm



85810 FLAUTÍN DE QUESO

30 u	180 g	4x7	20-30'	195-210°	6-7'	48 cm

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

A white, elegant cursive signature of Pere Gallés, positioned below the brand name.

www.painsainthonore.com