

# 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.



ELABORADO  
CON PROCESOS  
ARTESANALES



MASAS MADRE  
EXCLUSIVAS



PROCESO DE  
HIDRATACIÓN  
EXCLUSIVO



PAN ACABADO  
DE MOLDEAR  
A MANO



HARINAS  
MOLIDAS EN  
MOLINO  
DE PIEDRA



LARGA  
FERMENTACIÓN



COCCIÓN EN  
HORNO DE  
PIEDRA



PRODUCTO  
100% NATURAL



PRODUCTO  
FUENTE  
DE FIBRA



## 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](http://www.painsainthonore.com)