

Panetteria

Selezione d'eccellenza



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



Classico



65475

SH Hogaza Pannocchie

6 u / 800 g / 6X6 / 60' Scongellare
200° / 24' Forno / 47 cm

Contiene Lievito Madre



61281

Baguette Delirium

16 u / 390 g / 6X6 / 30' Scongellare
190-200° / 10-15' Forno / 44 cm

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale



61245

Ancienne Baguet

24 u / 220 g / 6X6 / 20' Scongellare
190-200° / 10-15' Forno / 46 cm

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale



61162

Mezza Ancienne Baguette

35 u / 150 g / 6X6 / 20' Scongellare
190-200° / 10-15' Forno / 27 cm

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale



68443

Filone Santa Ines

16 u / 350 g / 6X6 / 30' Scongellare
180-200° / 10-15' Forno / 47 cm

100% Naturale



66675

Pagnotta Saint Honoré Alma

15 u / 250 g / 4X8 / 30' Scongellare
180-200° / 10-12' Forno / 38 cm

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Olio d'Oliva



69966

Filone Casareccio

20 u / 280 g / 6X5 / 30' Scongellare
190-200° / 10-15' Forno / 47 cm

Fonte di Fibre



65415

Palla Rustica Saint Honoré

6 u / 800 g / 6x6 / 65' Scongellare
200° / 25' Forno / 25,5 cm

Contiene Lievito Madre



61632

Grand Bar Obrador

10 u / 560 g / 6X6 / 60' Scongellare
180-200° / 20-25' Forno / 44 cm

Clean Label / Contiene Lievito Madre
Fonte di Fibre

Multicereali



63620

100% Integrale SH

24 u / 300 g / 6X6 / 20' Scongellare
200° / 10-15' Forno / **46 cm**

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Ad Alto Contenuto di Fibre



63610

Mezza 100% Integrale SH

40 u / 160 g / 6X6 / 20-30'

Scongellare
180-200° / 10-15' Forno / **24,5 cm**

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Ad Alto Contenuto
di Fibre



65085

Panino Cereali Semi SH

8 u / 650 g / 4x8
40' Scongellare / 180°
24' Forno / **32 cm**

Clean Label
Contiene Lievito Madre



65851

Pagnotta Integrale Segale

16 u / 460 g / 6x6 / 20' Scongellare
200° / 15' Forno

Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Ad Alto Contenuto di Fibre



67824

Pane Summun

20 u / 430 g / 6x6
60' Scongellare / 180-200°
20-25' Forno / **16 cm**

Contiene Lievito Madre/ Beurre
100% Naturale / Fonte di Fibre

Biologico



61271

Pane di Grano Saraceno

12 u / 500 g / 6x6 / 50-60' Scongellare
180-200° / 20-25' Forno / **53 cm**

Bio / Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Fonte di Fibre



65125

Pane Saint Honore

12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Scongellare
180-185° / 22-28' Forno / **27 cm**

Bio / Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Fonte di Fibre



61034

Pagnot Farro Spel Quinoa

20 u / 430 g / 6X6 / 45-60' Scongellare
180-200° / 20-25' Forno / **17 cm**

Bio / Clean Label / Contiene Lievito Madre
100% Naturale / Fonte di Fibre

Cotto



60445

Panino all'acqua Saint Honoré

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

Gran Reserva



Baguettes



22001

Baguette GR

26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
180-200° / 15-20' Forno / **53 cm**



28230

Cuvéé Baguette

26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
180-200° / 15-20' Forno / **53 cm**

Contiene Lievito Madre / Fonte di Fibre



22411

Filone

28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Scongellare
180-190° / 20-25' Forno / **40 cm**

Contiene Lievito Madre



22415

Filone Extra Gran Reserva

26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Scongellare
180-190° / 20-25' Forno / **48 cm**

Contiene Lievito Madre



22910

Baguette Integrale

26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
180-200° / 15-20' Forno / **53 cm**

Contiene Lievito Madre / Fonte di Fibre

Mezza Baguettes



28240

Mezza Baguette Rustica GR

44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
180-200° / 15-20' Forno / **27 cm**

Contiene Lievito Madre



22971

Mezza Baguette con Semi

40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
190-200° / 15-20' Forno / **26 cm**



28120

Baguette Multicereali GR

80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Scongellare
180-190° / 15-20' Forno / **17,5 cm**

Clean Label / Contiene Lievito Madre

Panne



69155

Pagnottapane Tre Grani GR

15 u / 445 g / 4x7
25-30' Scongolare / 170-180°
35-45' Forno / **33 cm**

Contiene Lievito Madre



65315

Pagnotta Avena e Ai Semi GR

16 u / 425 g / 4x7
25-30' Scongolare / 170-180°
35-45' Forno / **25 cm**

100% Naturale



20021

Pagnotta Olive GR

18 u / 425 g / 4x7
25-30' Scongolare / 170-180°
35-45' Forno / **25 cm**

Contiene Lievito Madre

100% Naturale

Semi



69735

Pane Di Semi

90 u / 70 g / 4x7
20-25' Scongolare / **16 cm**

Fonte di Fibre

Cotto



68525

Baguette GR Fully Baked

26 u / 250 g / 4x7
20-25' Scongolare / **53 cm**

Fonte di Fibre



67325

Mezza Baguette GR Fully Baked

40 u / 160 g / 4x7
20-25' Scongolare / **28 cm**

Fonte di Fibre



66325

Piccolino Fully Baked

60 u / 70 g / 4x7
15-20' Scongolare / **17 cm**

Fonte di Fibre

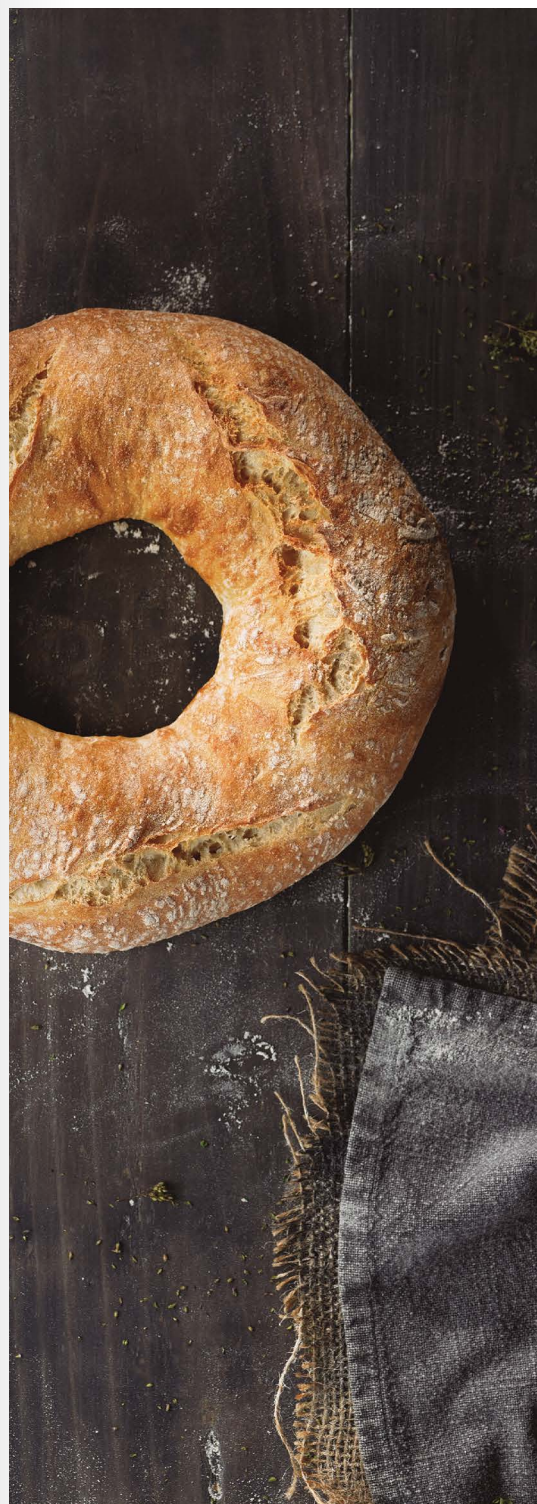


65325

Mini Baguette Bianca Fully Baked

40 u / 125 g / 4x7
15-20' Scongolare / **26 cm**

Fonte di Fibre



27021

Panne

18 u / 280 g / 6x6
15-20' Scongolare / 190-195°
12-14' Forno / **44 cm**



23810

Mezza

45 u / 170 g / 4x8
30-40' Scongolare / 190-210°
12-15' Forno / **50 cm**



61255

Panne Corona

10 u / 420 g / 6x7
50-60' Scongolare / 190-210°
20-25' Forno / **24 cm**

SINCE 1987
- 100% -
PANBURGER
PREMIUM QUALITY

Panburger



65475
Hogaza Pannocchie
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Scongellare
200° / 24' Forno / 47 cm
Contiene Lievito Madre



69837
Panburger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Scongellare
180-190° / 1' Forno / 11,4 cm



65529
**Panburger Country
Pretagliato**
60 u / 80 g / 4x14
30-50' Scongellare / 12 cm
Olio d'Oliva



89892 - 69897 (Precut)
**Burger Cristal
alla Birra**
60 u / 80 g / 4x8
40-50' Scongellare / 11,4 cm
Olio d'Oliva / Clean Label / Contiene
Lievito Madre / 100% Naturale



69812
**Panburger Country
Sesamo**
60 u / 85 g / 4x14
20-30' Scongellare / 12 cm
Olio d'Oliva



69444
**Pane Cristallino
Quadrato**
48 u / 95 g / 4x8
20' Scongellare / 12,5 cm
Olio d'Oliva / Clean Label
Contiene Lievito Madre
100% Naturale

We are bakers
europastry

Europastry Italy SRL · www.europastry.it
0185 459 300 · informazioni@europastry.com