

Els nostres PANS

El nostre pa s'elabora amb massa mare i fermentacions llargues, un procés natural que aporta més energia, nutrients essencials i una millor digestibilitat. Elaborem cada peça amb ingredients de primera qualitat, perquè sigui un aliment bàsic, equilibrat i perfecte dins d'una alimentació sana, variada i mediterrània.

El bon pa també és salut

BLAT DE MORO

Farina de blat de moro i pipes de gira-sol.

vegà

Color vibrant i sabor delicat

MULTIGRAINS

Elaborat amb grans de cereals macerats en massa mare de sègol

Alt contingut en fibra
Font d'antioxidants

SÈGOL INTEGRAL

60% de farina de sègol integral, massa mare i sense sucres afegits

Nutritiu, suau i fàcil de combinar

ESPELTA INTEGRAL

70% de farina d'espelta integral i grans d'espelta macerats en massa mare d'espelta, sègol i blat

Sabor i aromes intensos

PAVÉ REX KORN

Farina de blat, pipes de gira-sol, lli, farina de sègol, farina d'ordi i farina de blat de moro, malta d'ordi i malta de blat torrada.

Sabor intens i cruixent

PAVÉ D'ESPELTA

Farina de blat i farina d'espelta, sèsam, mel i massa mare.

Cruixent i molt digestiu

PAVÉ D'OLIVES

Farina de blat, oli d'oliva verge extra, olives Kalamata i massa mare.

Aromes mediterranis

PAVÉ PANSES I NOUS

Farina de blat, farina de sègol integral, mantega, llet, panses, nous i massa mare.

Dolçor natural i nutritiu!

XUSCO AMB LLAVORS

Farina de blat, malta de llet torrada, una selecció de llavors i massa mare.

Extra de fibra i saludable

PAVÉ INTEGRAL 90%

Farina de blat 100% integral i massa mare.

Alta fibra i energia natural

PAVÉ DE CERVESA

Farina de blat, farina de sègol integral, cervesa Voll Damm i massa mare.

Aromes únics i molt suau!

PAVÉ ANTIGA

Pa tradicional elaborat amb farina de blat, massa mare i aigua, seguint el mètode artesanal.

Gust artesanal i molla densa

PA DE LA MARATÓ

Farina de blat 100% integral, massa mare, nous, oli d'oliva verge extra, festucs i lli.

Pa elaborat pensant amb el teu cor

PAVÉ DE PASTANAGA I BLAT DE MORO

Farina de blat, pipes de gira-sol, farina de blat de moro i pastanaga.

Molla molt suau

PA RODÓ GALLEC

Farina de blat amb massa mare de blat i sègol.

Tradició gallega amb molla humida

Segueix-nos a Instagram



Al·lèrgens

