

panadería



Ponemos a tu disposición todas las soluciones para que ofrezcas a tus clientes productos sanos, frescos y con un sabor excepcional

- 1.-Levaduras
- 2.-Masa Madre
- 3.-Mejorantes
- 4.-Especialidades
- 5.-Papelería
- 6.-Frutos secos y semillas

1-Levaduras:

levadura fresca prensada o liofilizada, como mejor se adapte a tus procesos

2-Masa Madre:

La oportunidad de crear un sabor único y personalizado en cada uno de tus panes. Masas madre líquidas o en polvo; con base trigo o centeno; activas o inactivas.....



O-Tentic

Panes excepcionales llenos de sabor, aroma y ternura





3.-Mejorantes

Amplia gama de mejorantes tanto DATEM como Lecitina para ayudarte en cualquier proceso de panificación, ya sea directo, precocado, fermentación controlada, congelación....

Gracias a nuevas tecnologías enzimáticas, podemos ofrecer soluciones **Clean Label** para todos estos procesos





4.-Especialidades

LÍQUIDO

Elabora chapatas, baguette o gallego 100% naturales con mayor conservación y un sabor único e inimitable

POLVO

Payés, mollete, semillas, avena, centeno, soja, campestre, cinco cereales.....preparados en polvo al 100, 50 o 10% para elaborar todas las especialidades que puedas imaginar.
También panes soft, Viena, molde, hamburguesa...

GAMA SALUDABLE

Disponemos de amplia gama de producto para que puedas elaborar y etiquetar tus elaboraciones como **Eco** o **Bio** siguiendo la actual normativa

GRANOS Y SEMILLAS

Granos y semillas enteros listos para usar, cocinados e infusionados en masa madre. Multigrains, quinoa, espelta...



5.-Papelería

Diferentes medidas para entregar tus productos directamente al cliente.

Bobinas

Cajas

Cápsulas, moldes

Papel siliconado

Posibilidad de personalizar con tu logo



6.-Frutos secos y semillas

Almendra, nuez, piñones, pistachos, avellana....todos los frutos secos que necesites para tus elaboraciones y las semillas para decorarlas y complementarlas, linaza, sésamo, pipa de girasol....

