

La cesta que mantiene tostadas, pan o croissant calientes

La francesa Mastrad presenta una revolucionaria cesta que mantiene caliente pan tostado, panecillos y pasteles. Su funcionamiento es muy fácil, sólo hay que calentar el disco de calefacción que incluye en pack en el microondas durante 30 segundos y después introducirlo en la bolsa, tirar de ella a través de sus dos asas antes de colocarla en el fondo de la cesta e introducir el pan en el interior. Permanecerá caliente hasta 45 minutos. Esta panera puede contener hasta 10/12 tostadas ó 5/8 pasteles. www.mastrad.fr



De alta gama y en formato grande

El Fornet ofrece a la hostelería panes de mayor tamaño elaborados para el corte en la mesa, como el pan *Parissienne Redondo*, pensado para 4, 8 ó 16 porciones. Gracias a este formato, llega a los comensales con la corteza muy crujiente, la miga en su punto justo de humedad, a la vez que conserva todos sus aromas y sabores en el momento de servirse. Su oferta se completa con panes de alta gama con sabores y texturas únicos hechos con harinas molidas a piedra, fermentos naturales, masas muy hidratadas y cocción en hornos con suela de piedra, como el payés de 250 g, de molla flexible y esponjosa. www.elfornet.com



Hogazas y línea Gourmet Gran Reserva con masa madre

La *Hogaza Multigrain Gran Reserva* de Europastry se elabora con granos enteros bañados en masa madre mientras que la *Hogaza Nueces Gran Reserva* cuenta con un 30% de este fruto seco. Estos panes de 445 g se caracterizan por su larga durabilidad. Por su parte, el surtido de panecillos *Gourmet Gran Reserva* (95 g) presenta sabores como el de aceitunas (28% de aceitunas de Kalamata), nueces (30% del fruto seco en la masa) y multigrain (50% de un mix que incorpora masa madre activa de cebada, mijo, masa madre de centeno y avena, sal, granos de trigo sarraceno, sorgo, amaranto, quinoa y teff). www.europastry.com



El pan de pita más alargado del mercado y mini mollete de 25 g

La importadora y comercializadora de pan y dulces para horeca Ibepan presenta un novedoso *Pan de Pita Flauta*, con una original forma alargada (26 cm), lo que permite una mayor versatilidad en la cocina. Se puede servir cortado por la mitad, como en dos bocadillos, o bien utilizarse cortado por el centro y relleno para ser servido como plato en el menú. En cajas de 50 unidades, listo para descongelar y servir. Por otra parte, su *Mini Mollete* tiene un diámetro de 7 cm y un peso de sólo 25 g, lo que hace muy diferente al clásico mollete andaluz, mucho más grande. Ya está cocido (se distribuye congelado), y se recomienda tostarlo por fuera para poder disfrutar de su auténtico sabor.

www.ibepan.es



Nuevos sabores naturales en formatos para compartir

Adaptando su oferta a la demanda de un pan de mayor peso elaborado siguiendo el proceso tradicional con largos reposos e ingredientes naturales, Berlys ha incorporado en su nueva gama *Nature* tres variedades de 350 g: de centeno, cereales, pasas y nueces, a las que se suman otros cuatro panes que integran las características de esta nueva gama: *Pan Payés* (500 g), *Campera Plus* (500 g), *Trenzada* (400 g) y *Pan Pavé* (400 g). Son panes de migas esponjosas y aromáticas, con cortezas crujientes y sabor a pan recién horneado, que se asocian a lo natural y artesano.

www.berlys.es

Pan de coca, un clásico que gusta a todos, perfecto para tostadas

Pan y aceite de oliva. Turrís presenta este clásico de la panadería catalana. Un pan de coca, muy poco cocido y algo más grueso que lo normal para que se pueda abrir y tostar en su caso. Es perfecto para hacer tostadas muy crujientes y con poca miga, bien untadas con tomate de colgar y rociadas con un gran aceite de oliva virgen. La coca de panadero con aceite de oliva, azúcar, piñones tostados y un chorrillo de anís dulce para cuando sale del horno. En dos versiones muy diferentes, la coca blanda y esponjosa y la coca crujiente, quebradiza y muy caramelizada.

www.turris.es



Panadería
NATURAL Y VARIADA

Ciabattas, focaccias, pizzas... elaboradas con una fermentación natural de 16 horas

Los productos italianos de la gama *Panitaly* de Délifrance se elaboran siguiendo la filosofía de esta máxima, utilizando biga, masa especial que necesita una lenta fermentación natural de 16 horas y que requiere las mejores materias primas, sin aditivos. Con este proceso delicado, se obtiene una miga ligera con elaboradas notas aromáticas. La masa resultante es crujiente y permite una larga conservación después de la cocción. Siguiendo este delicado método tradicional se elaboran las cuatro familias de productos de la marca que se comercializan en España: ciabattas (tradicional, italiana, bocadillo y con aceitunas verdes); focaccias (tradicional y la pizza Margherita, en placa o en porción), de aceitunas verdes, la de tomates cherry o el panfocaccia con tomates cherry); pizzas y especialidades (frustinos mediterráneo, con pasas e higos, con aceitunas verdes y natural).

www.delifrance.es

