

# PANTORRES

*Fábrica de pan - Pan para hornear - Pan de molde*



**Fermento Natural**  
**PANTORRES**



*Pan  
para  
hornear*

# Fermento Natural Pantorres



## Nuestra I+D

Debido a nuestro afán y entusiasmo por la innovación nos propusimos hacer panes lo más naturales posibles, aprovechando las nuevas tecnologías al sistema de fabricación de antaño.

## Por qué la necesidad de REINVENTAR?

Demasiados aditivos y enzimas, debido a grandes producciones para abaratar costes, penalizando el sabor y la duración.

## Qué es la FERMENTACIÓN NATURAL?

Es la que se crea a partir de las levaduras de las pieles de frutas.

PANTORRES lleva utilizando la fermentación natural desde el año 2009.

Actualmente todas las masas madres son naturales y se cuidan a diario.

## Beneficios

Debido a la aportación de este fermento hemos logrado los siguientes beneficios en nuestros productos.

## A nivel de Ingredientes:

- Añadimos un 3% menos de levadura industrial que el resto de fabricantes.
- Reducción de aditivos aproximadamente en un 4 %.

## A nivel de mejora en el producto

- Más fibra.
- Producto más digestible.
- Índice glucémico más bajo.
- Mayor duración, tanto en textura como en jugosidad.
- Más sabor a pan que cualquier otro del mercado.

## Conclusión

El Fermento Natural Pantorres Facilita una mejor asimilación de los nutrientes, a la vez que protege la flora intestinal.



## Pan tradicional

Barra  
de pan



(U. Caja)	25	°C	200
(g)	260	(min)	15-20

Picos



(U. Caja)	25	°C	200
(g)	260	(min)	13-18

## Pan mezcla de harinas especiales

Gallega



(U. Caja)	20	°C	190
(g)	280	(min)	18-20

Campeña



(U. Caja)	20	°C	200
(g)	300	(min)	15-20

Chapata



(U. Caja)	12	°C	190
(g)	380	(min)	18-20

Espiga



(U. Caja)	25	°C	200
(g)	260	(min)	15-20

Montañesa



(U. Caja)	25	°C	200
(g)	260	(min)	15-20

# Pan restauración (para tapas)

Barrita  
60 grs.



(U. Caja)	100	°C		225
(g)	60			8-10 (min)

Mini  
Vienesas



(U. Caja)	100	°C		225
(g)	70			8-10 (min)

Rosquilla



(U. Caja)	80	°C		225
(g)	60			6-10 (min)

Pulgita



(U. Caja)	150	°C		225
(g)	60			6-8 (min)

Bollito  
Redondo



(U. Caja)	100	°C		225
(g)	70			8-10 (min)

Chapata  
cortada



(U. Caja)	10	°C		----
(g)	450			----- (min)

Gallego  
terminado



(U. Caja)	7	°C		----
(g)	700			----- (min)

# Pan restauración (para bocadillos)

Baguettina



(U. Caja)	50	°C		225
(g)	100			10-15 (min)

Montadito



(U. Caja)	80	°C		225
(g)	260			8-10 (min)

Chapatín



(U. Caja)	80	°C		225
(g)	80			8-10 (min)

Chapatín  
ZZ



(U. Caja)	40	°C		225
(g)	100			8-10 (min)

Mollete



		°C		
		Coción plancha		
(U. Caja)	80			(min)
(g)	80	Tiempo de Tostar		

Especial  
burger XXL



(U. Caja)	25	°C		200
(g)	240			10-12 (min)

## Pan integral

Barra  
Integral



(U. Caja)	25	°C	☰	200
(g)	260		☰	15-20
			(min)	

Montadito  
Integral



(U. Caja)	80	°C	☰	225
(g)	225		☰	8-10
			(min)	

Pulguita  
Integral



(U. Caja)	150	°C	☰	225
(g)	35		☰	5-8
			(min)	

## Pan empaquetado

Pack-2 picos  
Cajas 12 und



Pack-2 barras  
Cajas 12 und

Chapatin  
4 und. Cajas 15 bolsas

Mini vienesas  
8 und - cajas 12 bolsas

Montadito integral  
6 und - cajas 12 bolsas

Rosquitas  
6 und - cajas de 12 bolsas

Bollitos  
6 und - cajas 15 bolsas

Baquetinas  
3 und cajas 15 bolsas

Molletes artesanos  
8 und - Cajas 12 bolsas

Pulgas  
10 und. Cajas 15 bolsas

Gallego en rebanadas  
Cajas 7 und



## Pan de molde

### Pambito Molde



PAMBITO MOLDE: elaborado con FERMENTO NATURAL PANTORRES, SIN ADITIVOS, SIN CONSERVANTES. Hacen de este molde un pan de sabor intenso. Fabricado en dos formatos de rebanada, sándwich o tostada. Con un tamaño de rebanada especial para hostelería de 12 cm. x 12 cm.

### Pambito Molde Especial



PAMBITO MOLDE ESPECIAL TAPAS: elaborado con FERMENTO NATURAL PANTORRES, SIN ADITIVOS, SIN CONSERVANTES. Un molde orientados a la fabricación de unos generosos sándwich, puesto que su rebanada mide 10 x 27. Se presenta en cajas de 10 unidades y cada molde consta de 6 rebanadas

## Pan de hamburguesa y perritos

### Pambito mini-lange brot, Lange brot y Lange brot XXL

PAMBITO LANGE BROT Y MINI-LANGE BRÖT: elaborados con FERMENTO NATURAL PANTORRES, SIN ADITIVOS, SIN CONSERVANTES. Presentados en cajas de 25 y 100 unidades, con un peso especial y un sabor característico.



### Pambito Burger Brot

PAMBITO BURGUER BROT: elaboradas con FERMENTO NATURAL PANTORRES, SIN ADITIVOS, SIN CONSERVANTES. Presentadas en cajas de 25 unidades, rebanadas, con un peso especial y un sabor característico.



# PANTORRES

*Fábrica de pan - Pan para hornear - Pan de molde*



**Fermento Natural**  
**PANTORRES**

## **PANTORRES S.A.**

Paseo de los Pozos, 28  
Torres de la Alameda  
28813 Madrid

TLF: 91 886 80 85

FAX: 91 885 81 81

E-mail: [pantorres.sa@gmail.com](mailto:pantorres.sa@gmail.com)

Web: [pantorres.jjimdo.com](http://pantorres.jjimdo.com)

*Pan para hornear*