

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
PAN DE CENTENO 50%	PAN INTEGRAL 100%. 24H FERMENTACIÓN	PAN DE ESPELTA INTEGRAL 100%	PAN DE TRIGO INTEGRAL 100% 24H FERMENTACIÓN	PAN DE NUECES CON CERVEZA NEGRA	PAN CHÍA Y QUINOA 24H. FERMENTACIÓN
PAN DE CENTENO 100%	PAN GALLEGO	PAN DE TRITORDEUM 100%	PAN DE CALABAZA	RANCHERITO 24H FERMENTACIÓN GANADOR  ESTRELLA DE LA PANADERÍA 2019	RANCHERITO 24H FERMENTACIÓN GANADOR  ESTRELLA DE LA PANADERÍA 2019
ROSCA GALLEGA	PAN DE VIENA	PANDE ESPELTA BLANCA CON SEMILLAS DE AMAPOLA 24H. FERMENTACIÓN	PAN DE MOSTAZA Y QUESO CON PIPAS DE CALABAZA QUINCENAL	PAN GALLEGO	PAN DE SEMILLAS MIX DE HARINAS, ESPELTA, CENTENO Y TRIGO PAN GALLEGO
	PAN DE KHORASAN 100%	PAN DE ESPELTA MOLDE ESCALDADA	PAN DE VINO TINTO CON NUECES Y PASAS QUINCENAL 24H FERMENTACIÓN	MOÑA GALLEGA 24H FERMENTACIÓN	PAN DE CHOCOLATE Y NARANJA 24H FERMENTACIÓN
	PAN DE SEMILLAS MIX DE HARINAS, ESPELTA, CENTENO Y TRIGO	PAN DE ALGARROBA Y NARANJA 24H. FERMENTACIÓN	RANCHERITO 24H FERMENTACIÓN GANADOR  ESTRELLA DE LA PANADERÍA 2019	PAN DE 4 QUESOS 24H FERMENTACIÓN	PAN CAMPESINO DE ALCAMPELL GANADOR  ESTRELLA DE LA PANADERÍA 2024
	PAN DE SARRACENO 100%	PAN DE CAMPIÑA 24H. FERMENTACIÓN	PAN RUGBROD QUINCENAL	PAN DE AVENA 24H FERMENTACIÓN	PAN PAYÉS 24H. FERMENTACIÓN

SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR ALGUNA ELABORACIÓN SEGÚN DEMANDA Y DISPONIBILIDAD

Todos nuestros Panes Especiales, están elaborados con harina de primera calidad y masa madre natural.
El proceso de molido del cereal, se hace con todos sus componentes, germen, salvado y así mantienen todas sus propiedades, vitaminas y minerales.
Respetando los procesos de fermentación y por supuesto cocidos en nuestro Horno de Leña