



Pan y Jara

Tahona Artesana

CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2014

PAN DE CRISTAL



El Pan de Cristal es pan artesano en esencia, elaborado con harinas especiales de gran calidad y mediante tres amasados y fermentados, obteniéndose así una corteza extremadamente fina y crujiente, que guarda en su interior una fina miga, muy poco densa y muy aireada, con unos grandes alveolos y una textura firme, pero muy ligera a la vez.

Es un pan tierno y de un sabor exquisito, suave y neutro, lo que le confiere la capacidad de potenciar los matices de cualquier buen aceite de oliva, de un buen tomate o de una buena flor de sal.

Estas cualidades hacen del Pan de Cristal un acompañamiento exclusivo para jamón, quesos, patés, anchoas, etc. y, en general, para cualquier receta en forma de aperitivo, entrante o plato principal que precisen de un pan refinado, con un toque original y de un gusto sorprendente.



Consejos de uso:

Producto de fácil manipulación que no precisa descongelación previa, a lo sumo 5 minutos.

El horno deberá precalentarse a 220 C y el tiempo de cocción no superará los 5 minutos con el producto congelado y 4 minutos en caso de descongelado.

Una vez horneada la pieza se abrirá por la mitad con cuchillo de sierra. El corte deberá ser limpio y preciso sin arrastrar la hoja dentada por la superficie para no dañarla o desfigurarla.

PAN ITALIANO



CHAPATITA

Ideal para: servicio individual en restaurante, desayunos, montaditos...

Peso y medidas aproximados: Peso 100 gramos/Largo 12 cms /Ancho 9 cms.



TRILLA

Ideal para: consumo casero

Peso y medidas aproximados: Peso 210 gramos/Largo 43 cms/Ancho 9 cms.



BASTÓN

Ideal para: consumo casero y canapés

Peso y medidas aproximados: Peso 210 gramos/Largo 43 cms./Ancho 9 cms.



CHAPATITA MINI

Ideal para: servicio individual en restaurante, desayunos, pulguitas...

Peso y medidas aproximados: Peso 60 gramos/Largo 9 cms./Ancho 9 cms.



CHAPATA

Ideal para: Tostas

Peso y medidas aproximados: Peso 550 gramos/Largo 42 cms./Ancho 15 cms.



POLAR

Ideal para: tostas

Peso y medidas aproximados: Peso 1.600 gramos/Largo 55 cms./Ancho 17 cms.



CHAPATA CUADRADA

Ideal para: hostelería

Peso y medidas aproximados: Peso 700 gramos/Largo 25 cms./Ancho 20 cms.

PAN FRANCÉS



BAGUETTE

Ideal para: bocadillos, montados, rebanadas, canapés...

Peso y medidas aproximados: Peso 210 gramos/Largo 50 cms./Ancho 6 cms.



BAGUETTINA

Ideal para: bocadillos, montados, rebanadas, canapés...

Peso y medidas aproximados: Peso 100 gramos/Largo 25 cms./Ancho 6 cms.

PAN DE FLAMA COMÚN



BARRA

Ideal para: consumo doméstico, bocadillos, rebanadas aperitivos, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 220 gramos/Largo 42 cms./Ancho 8 cms.



BARRITA

Ideal para: desayunos, montados, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 110 gramos/Largo 20 cms./Ancho 9 cms.



BARRITA DESAYUNO

Ideal para: desayunos, montaditos, pulguitas, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 50 gramos/Largo 11 cms./Ancho 6 cms.



PANECILLO

Ideal para: servicio individual en restaurante.

Peso y medidas aproximados: Peso 90 gramos/Diámetro 9 cms.

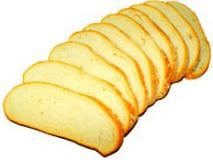


BOLLITO

Ideal para: consumo doméstico, bocadillos, rebanadas aperitivos, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 90 gramos/Diámetro 9 cms.

PAN PAYÉS Y PAN DE LEÓN



PAN PAYÉS

Ideal para: tostas, acompañamiento de embutidos, principalmente butifarra, jamón (mejor, untado con tomate).

Peso y medidas aproximados: Peso 1.200 gramos/Largo 40 cms./Ancho 24 cms.



PAN DE LEÓN

Ideal para: hostelería.

Peso y medidas aproximados: Peso 440 gramos/ Diámetro 25 cms.

PAN CANDEAL



COLÓN

Ideal para: consumo doméstico, bocadillos, rebanadas aperitivos, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 400 gramos/Largo 30 cms./Ancho 12 cms.



ESPIGA

Ideal para: consumo doméstico.

Peso y medidas aproximados: Peso 300 gramos/Largo 42 cms./Ancho 9 cms.



ROSCA

Ideal para: consumo doméstico.

Peso y medidas aproximados: Peso 350 gramos/ Diámetro 25 cms.



CASTILLA

Ideal para: consumo doméstico, bocadillos, rebanadas aperitivos, etc.

Peso y medidas aproximados: Peso 350 gramos/ Diámetro 25 cms.

PAN INTEGRAL Y MULTICEREAL



MULTICEREAL

Ideal para: consumo casero.

Peso y medidas aproximados: Peso 130 gramos/Largo 20 cms./Ancho 9 cms.



BARRA INTEGRAL

Ideal para: consumo casero.

Peso y medidas aproximados: Peso 220 gramos/Largo 42 cms./Ancho 8 cms.



BAGUETTINA INTEGRAL

Ideal para: consumo casero.

Peso y medidas aproximados: Peso 110 gramos/Largo 26 cms./Ancho 7 cms.

OTROS PRODUCTOS

MOLLETE



De miga blanda, con origen en los panes ácimos utilizados antiguamente para la misa, y de origen hebreo. Es representante del típico desayuno andaluz. Se sirve de forma individual, en la cantidad solicitada. 2 tamaños: 80 y 90 gramos.

PICOS



Denominados también Roscos o Regañás, típicos en la cocina andaluza. De textura crujiente, suelen servirse acompañando tapas de jamón y otros fiambres. Con bajo contenido de agua, se conservan largos periodos de tiempo. Se sirven en bolsas de, aproximadamente, 500 gramos de peso.

TOSTADAS



Rebanadas de pan de baguette, ideales para aperitivos y acompañamientos, especialmente patés. Son igualmente recomendables para canapés y, en general, para dietas equilibradas, por ser pobres en hidratos de carbono. Se sirven en bolsas de, aproximadamente, 350 gramos de peso.

PAN DE MOLDE



Es un tipo de pan que se caracteriza por tener una textura muy blanda y se conserva mucho más tiempo y más tierno en comparación al resto de los panes. Es ideal para desayunos, sándwiches y canapés. A pesar de que su contenido de grasas es ligeramente superior al del pan tradicional, su aporte energético es muy similar. Se sirve en bolsas de, aproximadamente, 800 gramos de peso.

CONTACTO

PAN Y JARA, S.L.
www.panyjara.com



SEDE SOCIAL Y ZONA CENTRO DE PRODUCCIÓN

*Paseo de los Jesuitas 69
28011 Madrid
Teléfono: 914 634 258
E.mail: frodriguez@panyjara.com*

ZONA NORTE DE PRODUCCIÓN

*Avenida del Doctor Severo Ochoa 35
28100 Alcobendas (Madrid)
Teléfono: 914 841 760
E.mail: admin@panyjara.com*

