



Pan y Jara

*Maestros
artesanos del
pan*

NOI STAU RACIÓ N
PAN REC IÉN HORNEADO PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓ N

Somos Pan y Jara, una tahona situada en Madrid con fuerte tradición artesana, donde el sabor y la textura del pan horneado y nuestro servicio diario de entrega marcan la diferencia.

Ofrece en tu mesa el auténtico sabor del pan artesano.

Restaurantes
Hoteles
Bares y Cafeterías
Colegios
Residencias
Hospitales

Contamos con dos centros de producción en Madrid, ubicados en zonas estratégicas que nos permiten la distribución a diario por la capital y la periferia norte. Gracias a esta amplia red de reparto, atendemos a las necesidades horarias de disponibilidad del producto en destino, asegurando un reparto preciso y siempre adecuado.

Panes elaborados a partir de una meticulosa selección de la materia prima de más alta calidad, de acuerdo a las recetas tradicionales y mediante un proceso de producción esencialmente artesanal.

Pan
recién
horneado
servido a diario
Pan y Jara



Pan masa Chapata

La chapata es un pan de origen italiano.

Es un pan rústico, compacto, con la corteza dura y que guarda en su interior una miga muy alveolada, producto de la alta hidratación y la doble fermentación de la masa.

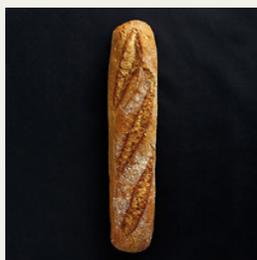


CHAPATA

 650g

 40 x 15 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
10 uds/caja

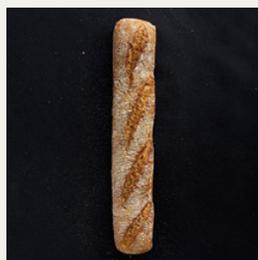


CAMPERA

 350g

 40 x 10 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
15 uds/caja

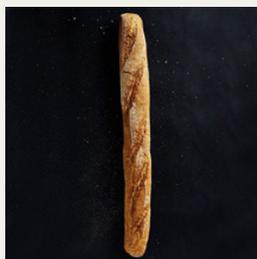


BASTÓN

 250g

 40 x 8 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
20 uds/caja

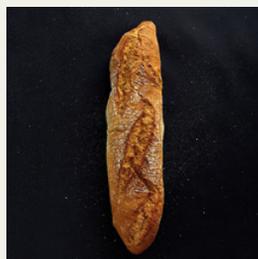


BAGUETTE CAMPERA

 420g

 65 x 8 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
15 uds/caja

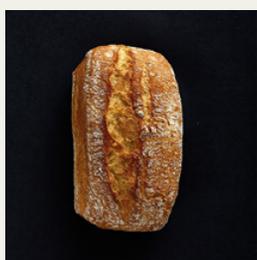


TRILLA

 320g

 40 x 10 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
15 uds/caja



CHANCLA

 90g

 14 x 8 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
50 uds/caja



CHANCLITA

 60g

 9 x 8 cm

 DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja



MINI CHANCLITA

 **40 g**

 **7 x 7 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
100 uds/caja**



ROMBO

 **70 g**

 **14 x 8 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**



ROMBO GRANDE

 **90 g**

 **17 x 8 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
50 uds/caja**

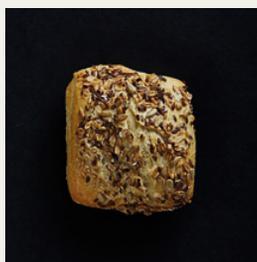


ROMBO SEMILLAS

 **80 g**

 **13 x 6 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**



CHANCLITA SEMILLAS

 **70 g**

 **9 x 8 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**



CHAPATÓN

 **1300 g**

 **25 x 25 cm**



Pan de flama

Es el tipo de pan más común en España, el de mayor consumo en los hogares.

Su mayor exponente es la barra conocida como “pistola”. Su miga es apretada pero suave al mismo tiempo, con una hidratación media.



PISTOLA

 **220 g**

 **42 x 8 cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
20 uds/caja**



BAGUETTE

 **240g**

 **55 x 6cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
30 uds/caja**



BAGUETTINA

 **125g**

 **25 x 7cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
40 uds/caja**



MINI BAGUETTE

 **100g**

 **20 x 6cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**



PULGA

 **60g**

 **14 x 6cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**



P. PULGA

 **30g**

 **10 x 6cm**

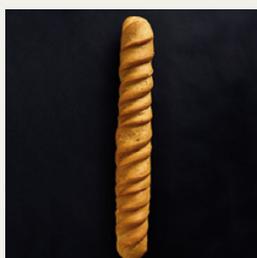
 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
100 uds/caja**



PAYÉS

 **1300g**

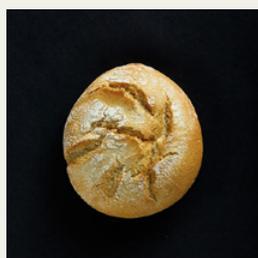
 **42 x 17cm**



TORRIJA

 **470g**

 **55 x 10cm**

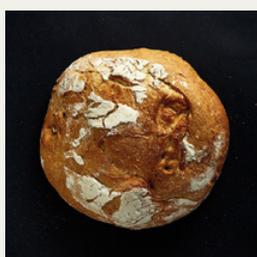


CHIRIS

 **85g**

 **10cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
50 uds/caja**



HOGAZA

 **700g**

 **25cm**

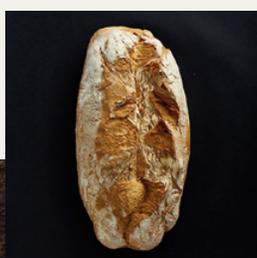


MOLLETE

 **80g**

 **12cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
60 uds/caja**

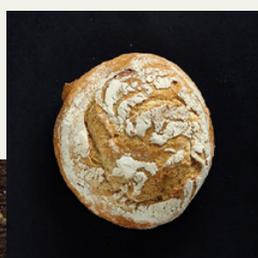


PUEBLO

 **1000g**

 **37 x 20cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
5 uds/caja**



REDONDO 300

 **300g**

 **14cm**

 **DISPONIBLE
PRECOCIDO
12 uds/caja**

Pan y Jara

Pan Candeal

El pan Candeal es uno de los panes de mayor tradición en España, sobre todo en las tierras de Castilla y León.

Es eminentemente artesano, de miga firme y prieta, sin alveolado, aunque suave y llena de sabor. Se elabora con harina de trigo candeal y su horneado carece de humedad.

LIBRETA



 650g

 25 cm

COLÓN



 360g

 42 x 12 cm

ESPIGA



 220g

 42 x 8 cm

CANDEALITO



 80g

 12 cm



DISPONIBLE
PRECOCIDO
50 uds/caja



Pan de Cristal

El Pan de Cristal es pan artesano en esencia, elaborado con harinas especiales de gran calidad y mucha hidratación.

Su proceso de fabricación cuenta además con tres fermentaciones, 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 alvéolos y una textura firme, pero muy ligera a la vez.



Descubre nuestro Pan de Cristal, un producto exclusivo gracias a su composición, amasado y procesos de fermentación y horneado.

PAN DE CRISTAL

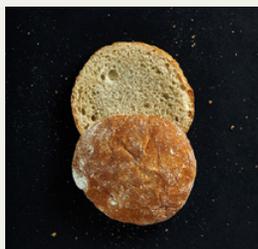


 300g

 42 x 10cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
15 uds/caja

HAMBURGUESA CRISTAL



 70g

 12cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
30 uds/caja

ALARGADA CRISTAL



 100g

 18 x 6 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
30 uds/caja

CRISTALITO



 50g

 10 x 8cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
60 uds/caja

Integral / Cereales

Con cada vez más adeptos en todo el mundo, el pan integral es aquel pan que ha sido elaborado con harina no refinada, es decir, que se ha dejado el grano entero, lo que incluye el salvado, por lo que posee una gran cantidad de fibra dietética.

Esto hace que este tipo de panes se digieran de una forma más fácil.



INTEGRAL

 250g

 45 x 7 cm



COMEDOR INTEGRAL

 70g

 17 x 5 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
60 uds/caja



CHAPATA INTEGRAL

 700g

 40 x 15 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
10 uds/caja



CHAPATA GR. SEMILLAS

 750g

 40 x 15 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
10 uds/caja



PAYÉS MULTICEREALES

 1200g

 35 x 17 cm



PAYÉS INTEGRAL

 1200g

 35 x 17 cm



PAYÉS CENTENO

 1200g

 35 x 17 cm



MOLLETE INTEGRAL

 80g

 12 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
60 uds/caja



CAMPERA CENTENO

 340g

 40 x 8 cm

 DISPONIBLE PRECOCIDO
15 uds/caja

Pan Brioche

El pan brioche es un pan ligeramente dulce elaborado a base de huevos, leche, mantequilla y azúcar. Esto le hace ser extremadamente esponjoso y suave, muy parecido a un bollo.

HAMBURGUESA



95 g

12 cm

DISPONIBLE PRECOCIDO
30 uds/caja

MINI HAMBURGUESA



25 g

7 cm

DISPONIBLE PRECOCIDO
100 uds/caja

PERRITO



90 g

22 x 7 cm

DISPONIBLE PRECOCIDO
50 uds/caja

MINI PERRITO



30 g

12 x 5 cm

DISPONIBLE PRECOCIDO
100 uds/caja

TORRIJA BRIOCHE



550 g

55 x 12 cm

MOLDE BRIOCHE



1100 g

40 x 12 cm

Varios

BOLSA TOSTADAS

350 g

6 x 6 cm



TOSTADA INDIVIDUAL



90 g

7 x 5 cm

PAN DE MOLDE



800 g

BOLSA PICOS



250 g

BAGUETINA SIN GLUTEN



45 g

17 x 6 cm

DISPONIBLE PRECOCIDO
45 uds/caja

Pan y Jara

Apasionados por el pan bien hecho

Pan y Jara reivindica la tradición artesana panadera para proveer a diario de pan exquisito recién horneado a todo tipo de establecimientos de restauración y hostelería, desde restaurantes, hoteles, bares y cafeterías, a colegios, hospitales o residencias.



www.panyjara.com

ZONA NORTE DE PRODUCCIÓN:
Avenida del Doctor Severo Ochoa 35
28100 Alcobendas (Madrid)
914 841 760
Email: admin@panyjara.com

SEDE SOCIAL Y ZONA CENTRO DE PRODUCCIÓN:
PAN Y JARA, S.L.
Paseo de los Jesuitas 69
28011 Madrid
914 634 258
Email: admin@panyjara.com