

**GRAN RESERVA**



---

**DEL CAMPO A LA MESA**

# NUESTRA MEJOR COSECHA

La harina es el ingrediente fundamental de nuestros panes Gran Reserva. Para preservar el sabor auténtico del pan de antaño, hemos seleccionado los mejores trigos del Valle del Ebro, Huesca y la vega de Albacete. Acompañamos a cada espiga desde la siembra, siguiendo el ritmo natural de las estaciones. Mimamos los brotes durante su germinación y crecimiento y, una vez recolectado el grano, lo cuidamos hasta el momento de la molienda.



# NUESTRAS FINCAS

Elaboramos nuestras hogazas  
con harinas de trigos locales.

## Huesca

Tierras de secano y de regadío con una óptima climatología donde se cultivan trigos de gran calidad y abundantes cosechas, que favorecen panes de corteza dorada y crujiente.

### Finca Castillo Guadacésped

Comarca de La Hoya (Huesca), 200 ha.

### Finca de Valonga

Comarca de Litera (Huesca), 400 ha.

## Valle del Ebro

Campos de regadío y de secano con un clima que facilita excelentes trigos de invierno. El resultado son masas elásticas y migas esponjosas.

### Finca Montefrula

Comarca de los Monegros (Huesca), 300 ha.

### Finca El Campanero

Comarca de los Monegros (Huesca), 400 ha.

## Vega de Albacete

Son campos fértiles y generosos que proporcionan trigos de primavera robustos y ricos en proteínas, que permiten fermentaciones más largas.

### Finca Villar de Pozo Rubio

Comarca de Mancha Alta Albacete (Albacete), 150 ha.

### Finca La Grajuela-La Jineta

Comarca de Los Llanos (Albacete), 200 ha.

# LOS ATRIBUTOS DE NUESTRA GAMA GRAN RESERVA

**CORTEZA DORADA Y CRUJIENTE.  
MIGA ALVEOLADA Y ESPONJOSA.  
AROMA Y SABOR EXCEPCIONALES.  
LARGA DURABILIDAD.**

## SOLO INGREDIENTES NATURALES



No contienen aditivos.  
Sus ingredientes  
principales son masa  
madre y harina de granos  
de trigo Gran Reserva,  
nuestra mejor selección.



Su larga fermentación  
facilita una mayor  
digestibilidad y asimilación  
de los nutrientes del pan y  
prolonga su durabilidad.

**REF. 28220** • Hogaza Multigrain

16 u 445 g 4x7 25 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

Una excelente selección de cereales ancestrales, cebada, mijo, centeno, trigo, avena y sorgo macerados con masa madre junto al amaranto, quinoa y teff, intervienen en la elaboración de esta auténtica hogaza colmada de aromas y sabores.

**REF. 20010** • Hogaza Clásica

14 u 425 g 4x7 25 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

La de siempre, de aspecto rústico inconfundible, corteza dorada, miga alveolada y un aroma exquisito que evoca recuerdos del mejor pan.

**REF. 21980** • Hogaza de Soja

16 u 445 g 4x7 25 cm  
25/30' 180/190°C 35/45'

Su masa incorpora harinas de trigo y centeno y su corteza está recubierta con soja troceada, que le proporciona un aroma y un sabor muy especiales. Es un pan fuente de fibra.

**REF. 20020** • Hogaza de Aceitunas de Kalamata

16 u 425 g 4x7 25 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

Elaborada con auténticas olivas de kalamata y aceite de oliva virgen extra. Es sabrosa, aromática y la más mediterránea de nuestras hogazas.



**REF. 20040** • Hogaza Clásica Montañesa

12 u 500 g 4x7 32 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

El “pan pan” más auténtico, con su sabor, miga y corteza característicos, es todo lo que esperábamos de una Hogaza Gran Reserva, pero multiplicado, porque es mucho más larga para que pueda dar todavía más de sí.



**REF. 21970** • Hogaza Multicereales

16 u 445 g 4x7 25 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

Elaborada con una mezcla de cereales -trigo, centeno, maíz, arroz, avena y mijo- y semillas de linaza, girasol, sésamo y soja. Saludable, muy nutritiva y alta en fibras.



**REF. 28210** • Hogaza Nueces

16 u 425 g 4x7 23 cm  
25/30' 170/180°C 35/45'

Con todo lo bueno de nuestras Hogazas Gran Reserva y con lo mejor de las nueces, excelentes por sus antioxidantes y ricas en fibra.



**REF. 22001 • Baguette GR**

📦 26 u   ⏱ 260 g   📏 4x7   📏 53 cm  
❄️ 15/20'   📏 180/200°C   🕒 15/20'

Una baguette al más puro estilo artesanal. Descubre su genuina textura y su suave y esponjosa miga. Pan de muy alta hidratación y triple fermentación.

**REF. 22910 • Baguette GR integral**

📦 26 u   ⏱ 270 g   📏 4x7   📏 53 cm  
❄️ 15/20'   📏 180/200°C   🕒 15/20'

Elaborada y rebozada con salvado, la miga de nuestra Baguette Integral Gran Reserva es alveolada, fresca, tierna, esponjosa... ¡Nadie se resistirá a la textura de este pan nutritivo y delicioso!

**REF. 22900 • Baguette GR Cereales**

📦 26 u   ⏱ 275 g   📏 4x7   📏 53 cm  
❄️ 15/20'   📏 180/200°C   🕒 15/20'

Con ocho semillas en miga y corteza: pipas de calabaza y girasol, copos de avena y centeno, linaza dorada y marrón y sésamo blanco y tostado.

**REF. 28230 • Rústica Cuvée**

📦 26 u   ⏱ 260 g   📏 4x7   📏 52 cm  
❄️ 15/20'   📏 180/200°C   🕒 15/18'

Barra de aspecto rústico artesanal gracias al acabado en puntas y los tres cortes transversales. La sémola de trigo le proporciona una mayor durabilidad, y su nuevo proceso de elaboración la hace excelente y la mantiene hasta 7 horas crujiente.

**REF. 28240 • Media Rústica Cuvée**

📦 44 u   ⏱ 155 g   📏 4x7   📏 27 cm  
❄️ 15/20'   📏 180/200°C   🕒 15/18'

Barra de aspecto rústico y artesanal gracias al acabado en puntas y los 2 cortes transversales. Un formato perfecto para disfrutar de un buen bocadillo.



GRAN RESERVA



---

DEL CAMPO A LA MESA

 EUROPASTRY®

[www.origengranreserva.com](http://www.origengranreserva.com)