Pan de Molde

Calidad a primera vista





El placer de cuidarse

Un nuevo packaging transparente para que, lo miren cómo lo miren, nuestros clientes lo tengan claro desde el primer momento: seguimos apostando por la calidad de nuestros panes de molde, elaborados con masa madre y con los mejores ingredientes procesados con el máximo respeto.

Una gran variedad que destaca por sus excelentes propiedades, seleccionados para satisfacer paladares cada vez más exigentes que valoran la honestidad de los productos que consumen y que se preocupan por la nutrición de los suyos.

Una nueva colección a la vista de todos en la que resulta más fácil identificar el producto, con una clasificación por colores según las características principales de cada tipo de pan.

Con la Garantía de Europastry. Además, en el frontal junto al nombre, nuestros sellos de calidad.





La manteguilla y la masa madre atribuyen textura, sabor y aroma a esta fusión del clásico pan de molde con el exquisito brioche.

> Ref. 67751 10 u | 330 g







Blanco

Elaborado con masa madre, margarina y aceite de girasol. Ternura, esponjosidad y un dulce matiz es lo aue caracterizan el clásico de todos los moldes.

> Ref. 67731 10 u | 275 g





Pan de Molde Alto en Proteínas

Las doradas semillas de sésamo, de girasol y de linaza dorada enriquecen este pan de molde Clean Label indicado para dietas con mayor aporte de proteínas.

> Ref. 67621 10 u | 370 g







Semillas y cereales

Pan de Molde

Semillas

v Cereales

Un buen proceso

que consigue un pan

exquisito. Contiene copos

de avena, pipas de girasol,

linaza dorada y marrón,

sésamo tostado y pelado

y semillas de amapola



Tres Espeltas

Espelta clásica, verde y germinada, tres tipos de grano que aportan a este pan, múltiples propiedades para el organismo.

> Ref. 67951 10 u | 400 g







Pan de Molde

El placer de cuidarse