



Especialidades de Pan





*Desarrollamos soluciones para crear
el pan que imaginas*

ÍNDICE

Una selección de productos ideales para elaborar las **Especialidades de Pan** que no pueden faltar en tu obrador. Los mejores ingredientes para crear todas las elaboraciones que desees.

PANES DE SALUD	4
PANES RÚSTICOS	10
PANES BAGUETTE	14
PANES BLANDOS	16
PANES DE GRANOS Y SEMILLAS	20



El pan elaborado con productos que tengan este símbolo podrá etiquetarse sin aditivos en su lista de ingredientes. Se dispone de alternativa ETIQUETA LIMPIA de todas las referencias de este catálogo.



Todos los productos de este catálogo son aptos para una dieta vegana.

Panes de Salud

LA PERFECTA COMBINACIÓN DE SALUD Y SABOR



Panes de Salud

Una amplia selección de productos ideales para conseguir **los panes más saludables y deliciosos**. La mejor combinación de ingredientes para lograr un óptimo sabor, aroma, textura y color en tus elaboraciones.

VITAL ESPELTA 100%

Descubre el sabor tan característico de la ancestral espelta con el que conseguirás un toque diferente en tu panadería. Elabora pan **100% espelta** con el que además de cuidar tu salud conseguirás panes exquisitos al más puro y tradicional estilo del **pan de escanda**.

Previene problemas cardiovasculares y de colesterol.
Fortalece el sistema inmunitario.

 25 KG  6 MESES



VITAL AVENA 50%



Con harina de avena, copos de avena y harina de trigo integral. El pan de avena es un aliado idóneo para conseguir un **extra de fibra, proteínas y minerales**. La perfecta combinación de salud, nutrición y sabor.

Beneficioso para la flora intestinal.
Ayuda a la salud cardiovascular.

 10 KG  6 MESES



VITAL CHÍA 50%

Elabora panes saludables empleando la chía como aliada, descubre la chía como una semilla con alta carga **antioxidante**, con **proteína vegetal** de alta calidad y una excelente **fuentes de fibra**.

La chía es la fuente vegetal más rica en omega 3.



10 KG



6 MESES



VITAL FIBRA 50%



La naturalidad y la fuerza de la fibra se unen para conseguir **panes saludables** y de aspecto atractivo. Cuida tu organismo con los excelentes beneficios que aporta la fibra.

Reduce los niveles de azúcar.

Posee efecto saciante.



10 / 25 KG



6 MESES



VITAL FIBRA VERDE 50%



Un pan diferente con una elevada cantidad de fibra vegetal que te ayudará a dar **sabor y colorido** a tus panes.

Facilita la digestión.

Ayuda a perder calorías.



10 KG



6 MESES



VITAL COSECHA 25%



Un artesano y exquisito **pan de semillas** (linaza, sésamo, soja y girasol) y **cereales** (trigo, cebada, centeno y avena) que aportan minerales, vitaminas, proteína vegetal, fibra y ácidos grasos saludables para tu dieta.

Excelente combinación de salud y sabor.



25 KG



6 MESES



VITAL SOJA 50%



Elabora tus recetas añadiendo proteínas vegetales alternativas como la soja, fuente de **fibra, proteína y grasas vegetales**.

La soja contiene los 9 aminoácidos esenciales para el organismo. Adecuada para dietas de adelgazamiento.



25 KG



6 MESES



VITAL CHAPATA 30%

Chapata con **contenido reducido en sal** y con cereales como el centeno y la cebada que refuerzan el sabor y el aroma del pan cocido y dan un plus de salud y color.

Apto para dietas bajas en sodio.



25 KG



6 MESES



VITAL INTEGRAL 100%



Elabora un pan 100% integral con las ventajas que da la harina integral 100%. Con las características nutricionales únicas que aporta su **elevado contenido en fibra vegetal** y con la ventaja de poder ofrecer un producto de aspecto inmejorable.

La harina 100% integral ofrece una mayor cantidad de nutrientes. Disminuye el azúcar en sangre.



25 KG



3 MESES



VITAL 5 CEREALES 50%



La combinación de trigo, centeno, cebada, mijo y avena junto con semillas seleccionadas, hacen de este pan un **alimento equilibrado, sano y nutritivo**. Sabor y salud para acompañar tus comidas.

Alimento rico en minerales.

Aporte vitamínico a tu dieta.



25 KG



6 MESES



VITAL CENTENO CLASSIC 50%

Los panes elaborados con harina de centeno son **ricos en minerales, vitaminas B y E, fibra** con efecto saciante, **aminoácidos** como la lisina que es deficitario en otros cereales y **antioxidantes** que ayudan a disminuir la presión arterial.

Retrasa la absorción de azúcares en el intestino.
Ideal para dietas de adelgazamiento.



10 KG



6 MESES



VITAL PAN ALEMÁN 50%

Prepara un **pan al estilo alemán** con excelentes propiedades nutritivas, con el **equilibrio justo de sabor y presencia** que le dan sus semillas de linaza, sésamo y girasol, copos de avena y de centeno y harinas de trigo, centeno y cebada.

Elevado contenido en fibra y proteína.



10 / 25 KG



6 MESES



Panes Rústicos

SORPRENDE CON EL AUTÉNTICO PAN TRADICIONAL



Panes Rústicos

Viaja con nuestra gama de **panes rústicos tradicionales**: chapatas de origen italiano, panes de centeno provenientes del norte de Europa, pan de campaña francés y las especialidades de aquí: pan payés y pan gallego. Logra panes de **gran presencia**, miga esponjosa, corteza crujiente y con su inconfundible **aroma y sabor "rústicos"**.

RÚSTIC GALLEGO 50%



Consigue masas con **elevada absorción de agua** y hogazas, roscas, tortas y barras al estilo gallego de corteza crujiente y miga esponjosa con alveolado abundante. Su **agradable y característico aroma** y su inconfundible sabor redondean un pan que no puede faltar en tus elaboraciones.

Gran alveolado. Corteza crujiente y miga esponjosa.



10 KG



6 MESES



RÚSTIC PAYÉS 50%

Esta especialidad típica de los campesinos catalanes, te sorprenderá por su **aroma y sabor**, su miga con **alveolado regular y corteza gruesa**. Este pan de pueblo es ideal para preparar en rebanadas y tostadas siendo el acompañamiento ideal para cualquier salsa o aderezo.

Miga esponjosa y abundante.
Corteza crujiente.



10 KG



6 MESES



RÚSTIC CENTENO 50%

Las variedades de pan de centeno te proporcionan todos los beneficios nutricionales de este cereal. Panes de **textura esponjosa, aroma y sabor** característicos en tu obrador.



25 KG



6 MESES



RÚSTIC CENTENO OSCURO 50%

La presentación del centeno oscuro sorprende por su **aroma, color y sabor**. Aporta fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales necesarias para una dieta saludable.



25 KG



6 MESES



RÚSTIC CAMPAÑA 50%

Con esta especialidad podrás preparar este pan rústico proveniente de Francia, de **corteza gruesa y crujiente**, su sabor y aroma no te dejarán indiferente.



10 KG



6 MESES



Chapatas

Con nuestra selección de **chapatas** podrás preparar una **amplia gama de panes** de esta variedad del **tradicional pan romano**. Nuestras chapatas te ayudarán a conseguir las características más apreciadas de este pan rústico; corteza gruesa y muy crujiente, miga fresca, alveolada y jugosa y de sabor intenso.



CHAPATA 10%

CHAPATA
BLANCA 50%

CHAPATA
COLOR 50%

CHAPATA
COLOR COLOR 50%



» » CHAPATAS	COLOR DE MIGA	AROMA Y SABOR
BLANCA 50%		
CHAPATA 10%		
COLOR 50%		
COLOR COLOR 50%		

25 KG

6 MESES



Panes Baguette

EL CLÁSICO PAN FRANCÉS



Panes Baguette

Baguettes con **corteza dorada y crujiente y miga alveolada**. Un pan tradicional que no pierde su esencia con nuestras elaboraciones y que no puede faltar en tu tahona.



BAGUETTE 4%

Especialmente indicada para conseguir mayor rendimiento a tu masa. Elabora una excelente baguette con el mínimo coste.

 25 KG  1 AÑO

BAGUETTE 10%

Elabora pan de baguette con la ventaja que te ofrece su fácil dosificación y su cuidado equilibrio de ingredientes.

 25 KG  6 MESES

BAGUETTE 50%

La solución perfecta para hacer más cómodo tu trabajo y conseguir la regularidad que necesitas en tus elaboraciones.

 25 KG  6 MESES

Panes Blandos

INNOVACIÓN, TERNURA Y COLOR



Panes Blandos

Nuestra gama de panes blandos engloba una **cuidada selección de productos** para hacer pan de Viena, pan de molde, diferentes tipos de hamburguesas, perritos y hogazas rústicas. Con ellos conseguirás **mayor ternura** en tus elaboraciones.

BAY BURGUER MAÍZ Y GIRASOL 50%



Especialidad de hamburguesas que te sorprenderá por su **llamativo color**, y por su sabor inconfundible. Con **semillas de girasol, zanahoria y cúrcuma** que aportan características nutricionales que hacen de tus hamburguesas un pan saludable y apetitoso.



10 KG



6 MESES



BAY BURGUER 10%

El mejor aliado para conseguir hamburguesas, moldes y perritos con **ternura y frescura duraderas**. Ideal para aquellos que buscan prolongar el tiempo de vida de sus panes.



15 KG



6 MESES



BAY BURGUER 50%

Prepara deliciosas hamburguesas y perritos de forma sencilla y obteniendo piezas de buena presencia y sabor.



25 KG



6 MESES





BAY MOLDE 50%

Con nuestras especialidades para elaborar **pan de molde** conseguirás, de manera sencilla, rebanadas con miga blanca y tupida y de excelente tenura.

* **Dosis:** 13 KG a los 80 KG de harina (BAY MOLDE CLASSIC).

25 KG 1 AÑO



25 KG 1 AÑO



BAY BURGUEO BRIOCHE 20%

Elabora un producto diferente con las características de una hamburguesa y el sabor del brioche, prolonga la **tenura** de tus piezas y les da **mayor frescura**.

25 KG 1 AÑO



BAY VIENA 50%

Consigue, de forma sencilla, panes de Viena de corteza fina y brillante, de miga esponjosa y suave, muy fáciles de comer, de sabor y aroma agradable e inconfundible.

25 KG 6 MESES



BAY RÚSTICO 50%

Consigue un pan rústico con espelta, triticale, avena, maíz, centeno y trigo, de gran ternura y exquisito sabor, miga esponjosa y con el alveolado perfecto para tus preparaciones. La conjunción de estos cereales hace de este pan rústico un **producto saludable y apetitoso**.

Formato recomendado: Hogaza cortada en rebanadas.

 10 KG

 6 MESES



BAY RÚSTICO SEMILLAS 50%

Aprovecha el formato en semillas para preparar un alimento de **elevado valor nutricional** debido a las semillas de chía, girasol, amapola, linaza y sésamo que le otorgan la categoría A. Nutriscore. Realiza las mejores hogazas tiernas, jugosas y de exquisito sabor.

Formato recomendado: Hogaza cortada en rebanadas.

 10 KG

 6 MESES



Panes de Granos y Semillas

COSECHA LO QUE SIEMBRAS





Panes de Granos y Semillas

Una gran variedad de especialidades para conseguir panes **deliciosos y diferentes**. Las mejores combinaciones de granos y semillas para lograr el mejor sabor, aroma, textura y color en tus elaboraciones.

ESPECIAL ESPIGA 50%

Marca la diferencia con el equilibrio justo de cereales y semillas. Elabora panes de exquisito **sabor, aroma y presencia** con un toque de distinción que le da su inigualable miga dorada y su característico sabor.

Fuente elevada de proteína.
Contiene semillas de girasol con alto contenido en ácido fólico.



10 / 25 KG



6 MESES



ESPECIAL MAÍZ Y GIRASOL 50%

Sorprende con un producto diferente y llamativo. El cuidado balance de semillas de girasol, maíz, zanahoria y un superalimento como la cúrcuma, aporta al producto acabado un exquisito sabor, una presencia atrayente y propiedades beneficiosas para nuestro organismo.

Semillas de girasol: Fuente de minerales y vitaminas.
Cúrcuma: Propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas.



10 / 25 KG



6 MESES



ESPECIAL MULTICEREALES Y SEMILLAS 50%

El balance justo de ingredientes de alto valor añadido que hacen del pan elaborado un bocado apetecible y saludable.

 25 KG

 6 MESES



» » SEMILLAS Y CEREALES

Semillas de Mijo	Harina de Trigo
Semillas de Linaza	Copos de Avena
Semillas de Girasol	Copos de Centeno
Malta de Cebada	Harina de Centeno Integral

ESPECIAL SEMILLAS 50%



Un clásico de nuestro horno, variedad de semillas y cereales que harán de tus panes un delicioso bocado para acompañar toda clase de alimentos.

 10 / 25 KG

 6 MESES



» » SEMILLAS Y CEREALES

Semillas de girasol	Copos de centeno
Linaza	Salvado de trigo
Amapola	Malta de cebada
Sésamo	Harina de trigo
Copos de avena	Harina de Centeno



ESPECIAL PAN DE PROTEÍNA 100%

Apto para hacer panes con **semillas de agradable aroma y sabor** con elevado contenido en proteína vegetal, aporta al producto final valores nutricionales adecuados para **deportistas**.

Fuentes de proteína: **gluten y proteína de soja**.

 25 KG

 6 MESES



ESPECIAL 14 CEREALES Y SEMILLAS 50%



Para aquellos que buscan en la diversidad de cereales y semillas una mayor **calidad nutricional** descubriendo un sabor agradable y equilibrado. La gran variedad de cereales y semillas, entre los que destaca la presencia de cereales ancestrales como el arroz y la espelta y pseudocereales como el trigo sarraceno; hacen del pan elaborado algo único e irrepetible.

 10 KG

 6 MESES



» » SEMILLAS Y CEREALES

Semillas de Girasol	Harina de Trigo	Copos de Avena
Semillas de Linaza	Harina de Centeno	Copos de Cebada
Semillas de Chía	Harina de Maíz	
Semillas de Amapola	Harina de Espelta	
Semillas de Calabaza	Harina de Arroz	
Semillas de Sésamo	Harina de Trigo Sarraceno	

Combis

Una excelente selección de **granos y semillas** que aportan a la corteza del pan una gran vistosidad y atractivo. Juega con las diferentes combinaciones para lograr panes de **excelente presencia y sabor**. La cuidada selección de semillas convierte al pan elaborado con estos **COMBIS** en un alimento **saludable y nutritivo**.

COMBI 4 SEMILLAS

Preparado de semillas de alto nivel nutritivo.



10 / 25 KG



6 MESES

» » INGREDIENTES

Semillas de Linaza
Semillas de Girasol

Copos de Avena
Semillas de Sésamo

COMBI 6 GRANOS

Combinación de semillas y cereales ideales para la decoración o para añadir en la masa en la cantidad deseada.



5 KG



6 MESES

» » INGREDIENTES

Semillas de Mijo
Semillas de Linaza
Semillas de Girasol

Copos de Avena
Semillas de Amapola
Semillas de Sésamo

COMBI 7 SEMILLAS

Selección de semillas y cereales que aportan al pan un aspecto atractivo y un plus de sabor.



5 / 25 KG



6 MESES

» » INGREDIENTES

Semillas de Mijo
Semillas de Linaza
Semillas de Girasol
Semillas de Calabaza

Copos de Avena
Semillas de Amapola
Semillas de Sésamo

Semillas y Copos



LINAZA

Fuente muy importante de omega 3, potente antiinflamatorio y protector del corazón. Contienen fibra beneficiosa para la digestión, y además poseen vitamina B1 esencial para la salud del corazón y el sistema nervioso.

GIRASOL

Contienen triptófano, aminoácido precursor de la serotonina, que mejora el estado de ánimo, se absorbe mejor en alimentos altos en carbohidratos como el pan, además es precursor de melatonina hormona reguladora del sueño, contienen vitamina E que tiene efecto antioxidante y neuroprotector, zinc que fortalece el sistema inmune y ayuda a la regulación del tiroides, ácido fólico (Vitamina esencial durante el embarazo) y calcio que mejora la salud ósea.

SÉSAMO

Ricas en fibras que favorecen el funcionamiento digestivo y protegen la flora bacteriana, aminoácidos que fortalecen el sistema nervioso, minerales como el Ca que previene dolores traumáticos, con omega 3 y omega 6 reguladores del colesterol en sangre y antioxidantes .

MIJO

Superalimento rico en hierro y magnesio, triplica al resto de cereales en vitaminas B1, B2 y B9 apropiado para regenerar el sistema nervioso y durante el embarazo y lactancia.

CHÍA

Son la fuente vegetal más rica en omega 3 y omega 6. Al no poder ser sintetizados por nuestro organismo, se hace indispensable su aporte a través de la dieta. Tienen una cantidad elevada de proteínas, rica en lisina y muy equilibrada en el resto de aminoácidos.

Elevadísima cantidad de fibra y cubre las necesidades diarias de fibra en adultos si se consume con regularidad.

AVENA

Contienen antioxidantes que actúan como antiinflamatorios y en la salud cardiovascular, combaten oxidación celular. Además contienen fibra ,beneficiosa para la flora intestinal y para reducir los niveles de azúcar.

CALABAZA

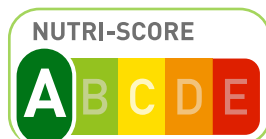
Poseen altas cantidades de magnesio y triptófano que favorecen el relajamiento y aumentan el bienestar, son ricas en fibras por lo que tienen poder saciante y regulan los niveles de azúcar, además poseen vitaminas A y E, potentes antiinflamatorios y omega 3 que ayuda a la salud cardiovascular, la presencia de zinc fortalece sistema inmune y ayuda regulación tiroides.

AMAPOLA

Ricas en manganeso para salud ósea y coagulación sanguínea, ricas en cobre que ayuda a transportar el hierro en la sangre, además contienen grasas insaturadas y antioxidantes que mejoran la salud cardiovascular, y fibras que favorecen la digestión.

CENTENO

Tienen una riqueza mineral extraordinaria (sobre todo hierro, fósforo, magnesio), además de poseer un importante aporte vitamínico (Vitaminas B y E). Son ricas en fibra con lo que favorece la digestión y poseen efecto saciante.



Sistema de etiquetado frontal nutricional para facilitar a los consumidores una **información nutricional más clara y rápida.**

Se basa en la clasificación por cinco letras y colores de las características nutricionales de un alimento y actúa como un **semáforo nutricional** en el que el color verde oscuro asociado a la letra A indica un alimento más saludable y el color rojo asociado a la letra E indica un alimento menos saludable.

Esta clasificación valora negativamente características de los alimentos como las calorías, los azúcares, las grasas saturadas y la cantidad de sodio y positivamente características como la fibra y la proteína.

* La clasificación Nutri-score de cada referencia está calculada sobre el pan terminado siguiendo la receta recomendada.





AV. DEL SOL 30. 28850 TORREJÓN DE ARDOZ, MADRID.
bayogar@bayogar.com / pedidos@bayogar.com
+34 91 676 12 12