GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Pan de espelta con masa madre de Biopanadería

Actualidad Empresarial | 04/07/2021 | 00:00

Una propuesta totalmente innovadora en el sector de la panadería sigue atrayendo consumidores por sus delicadas presentaciones y calidad. A través de este concepto. la panadería ecológica Biopanadería ofrece ingredientes “limpios”, con sello, sin conservantes ni colorantes. Están especializados en panes gourmet, como el pan de espelta con masa madre, y sus productos no llevan derivados de la leche ni soja.

El aceite utilizado en todos los productos de esta panadería ecológica es de Oliva Virgen Extra (de cercanía) en Navarra, además que se elaboran artesanalmente. Estos panes son un producto gourmet, envasados al vacío para preservar por más tiempo la calidad del pan.

Ventajas del pan ecológico

Es un pan de verdad, fresco y de elaboración propia. El punto diferenciador de este producto está en que sus fórmulas específicas con masa madre natural elaborada y mantenida en su obrador, son perfectas para mejorar la digestión, además de aportar energía duradera. Uno de los panes ecológicos más destacados es el pan de molde de espelta blanca con masa madre natural, el cual está compuesto de harina de espelta completa, masa madre natural de espelta y sal, de producción ecológica.

Se ofrecen distintas opciones de tamaño de estos tipos de pan. Por ejemplo, el pan de molde tamaño extra grande XXL que viene perfecto para hacer las mejores tostadas, además de ser muy rendidor, suave y tierno.

Otro en la lista de los preferidos es el pan de sarraceno. Se presenta como un molde delicioso y esponjoso el cual se recomienda cortar con cuidado usando un cuchillo de sierra, por la delicadeza que le aporta una harina como esta, sin gluten.

Su conservación lo hace un alimento muy conveniente para organizar las comidas de la semana porque los panes de Biopanadería aguantan más de 15 días siguiendo las recomendaciones sin que se alteren ni su sabor ni su textura.

Todo tipo de productos de gran calidad

En su panadería online, se puede elegir gran variedad de productos como repostería ecológica (magdalenas, tartaletas, bizcochos, galletas, pastas, repostería completa), bollería ecológica,

panadería (bases de pizza, cabezones y redondos, hogazas, pan de barra, panecillos, de hamburguesa y bocatas) además de copos y cereales ecológicos.

También disponen de una sección exclusiva vegana con pastas, panadería, repostería, cereales y envasados, así como todo tipo de harinas (de avena, de centeno, de espelta o de sarraceno, entre otras).

Para aquellos que quieran hacer un regalo, ofrecen el servicio de cajas de degustación sorpresa con variedad de productos nuevos. Biopanadería cuenta con obrador en Navarra y está presente en establecimientos a nivel nacional, con más de 20 años de experiencia en el sector.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/152108-pan-de-espelta-con-masa-madre-de-biopanaderia.htm