

Del 1 de octubre al 4 de noviembre de 2020

# HACEMOS PAN de VERDAD

#AlmaPanadera

Disponemos de obradores especializados, donde diariamente elaboramos un surtido importante de panes utilizando las mejores materias primas.



Tu compra online en [alcampo.es](https://www.alcampo.es)



 **Alcampo**



Busca el símbolo de elaboración de **nuestros panes**

# EL SECRETO está en LA HARINA

La harina es la parte más importante de la composición de la masa, y su calidad determinará desde el sabor y la textura hasta la nobleza y la distinción de nuestros panes.

Usamos harinas MG (Marca de Garantía) cuyos trigos proceden de los Campos de Castilla y León con el Sello de Tierra de Sabor y su molienda en Molinos de Piedra aportan un matiz diferenciador en sabor y aroma.

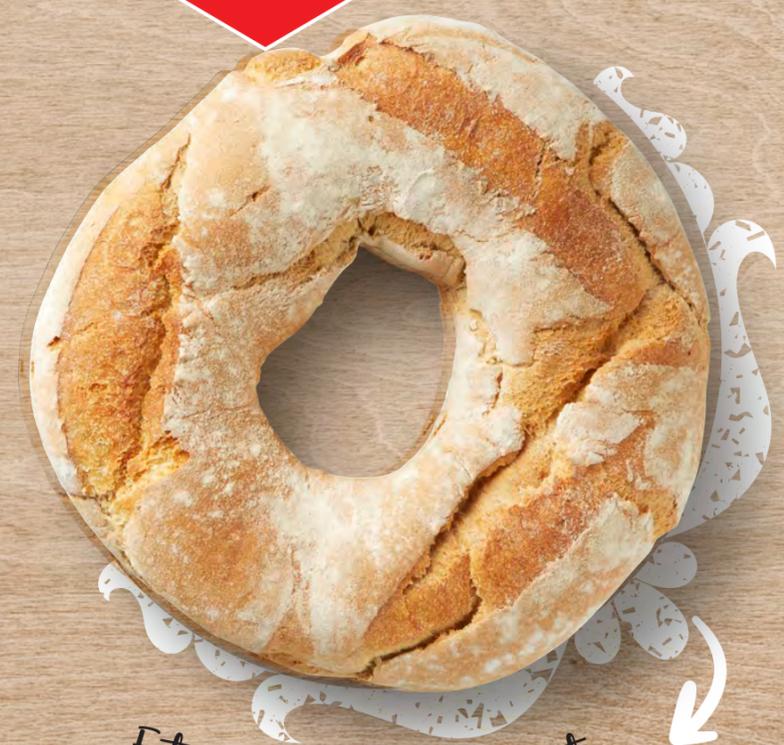


Así que, ¿cómo que ya no se hace pan como el de antes?



El ahorro está en el precio  
**1€  
,35**

**ROSCA PAN RÚSTICO**  
400 grs,  
(kg 3,38 €) Unid.



*Este rosco tiene mejor pinta que el del programa de la tele...*

**Pan Bastón**  
300 grs,  
(kg 2,50 €) Unid.  
**0€  
,75**



El ahorro está en el precio  
**1€  
,39**

**HOGAZA/PAYÉS**  
400 grs,  
(kg 3,48 €) Unid.



**Pan de espelta**  
500 grs,  
(kg 3,78 €) Unid.

**1€  
,89**



Hogaza/Payés  
800 grs,  
(kg 2,49 €) Unid.

1€  
1,99



Con este deajo  
el plato limpio

La hogaza de pan  
es un pan redondo y  
con mucha miga y un  
sabor marcado.

¿Tú también  
estás salivando ya?

Trenza de pan  
500 grs,  
(kg 2,78 €) Unid.

1€  
1,39



Lo mejor del bocata,  
el pan

El ahorro está en el precio

0€  
,59

PAN SIN SAL  
220 grs,  
(kg 2,68 €) Unid.

# PARA GUSTOS LOS PANES

En nuestros obradores elaboramos  
diariamente 30 referencias  
seleccionadas de fabricación propia.

Seguimos avanzando con nuestros  
profesionales y trabajamos en  
nuestros Hiper Escuela en el desarrollo  
de nuevas especialidades, apostando  
por materias primas de máxima  
calidad.

¿No te dan ganas de probarlos todos?



Busca  
el símbolo de  
elaboración  
de nuestros  
panes



Hogaza de pan con  
harina de TEFF  
400 grs,  
(kg 4,98 €) Unid.

1€  
1,99

¿Teffaltan razones para probar este pan?

El teff es un cereal con alto valor nutricional, que destaca por su gran contenido en fibra alimentaria, proteínas, hierro y calcio. Sus características le hacen ser un cereal muy digestivo, de bajo índice glucémico y con efecto saciante.





Busca el símbolo de elaboración de **nuestros panes**



*¡Añadir cereales a tu día es pan comido!*

Pan de cereales  
200 grs,  
(kg 4,45 €) Unid.

**0,89** €

# CÓMO ELABORAMOS nuestros **PANES**, paso a paso

## 1 Mezclar y amasar

Una vez tenemos los ingredientes (harina, levadura, agua, sal...), los incorporamos y los vamos amasando, **con mimo y sin prisas.**



## 2 Primera fermentación

La levadura empieza a hacer **su magia**. Cada masa tiene un tiempo de fermentación diferente, así que debemos agudizar los sentidos.



## 3 Separar

Pasamos a dividir la masa en **bolas** del tamaño que queramos, y a darles una primera forma según el tipo de pan (barra, bollo, trenzado...).



## 4 A reposar

El Reposo dotará de cualidades plásticas necesarias para posteriormente dividir y dar la forma deseada a la masa, así que **vamos a mimarla y relajarla** hasta que adquiera el volumen preciso.

## 5 Darle forma

Ahora sí es el momento de **darle al pan la forma** que tendrá finalmente. Una vez la tenga, volvemos a dejarlo descansar.



## 6 Fermentación final

En nuestros obradores disponemos de cámaras de fermentación, donde dejamos reposar y relajar nuestros panes, **esta es la etapa con mayor influencia sobre el sabor y el aroma de nuestro pan**, así que somos pacientes...

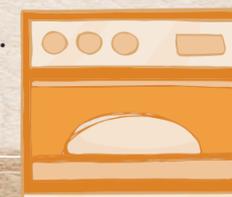
## 7 Cortar

El greñado es el corte que realizamos con cuchilla de forma manual, que va a decorar el pan y que permitirá que cada pieza adquiera un **mejor volumen en su desarrollo.**



## 8 Hornear

Adaptamos la temperatura y el tiempo ideal según el **tipo y volumen de pan**, hasta conseguir un horneado perfecto y el color dorado deseado para nuestros panes. Ya está **¡¡Qué rico!!!**



## 9 Enfriar

**¡Aún no le des el pellizco!** Hay que dejarlo que se enfríe un poco, pierda humedad, y coja la textura, sabor y aroma que debe tener.



*¡Y a comer!*

## PANES muy **ESPECIALES**

Si buscas las variedades más saludables, o simplemente quieres probar nuevos sabores, **estos son tus panes.**

Contamos con una amplia variedad de panes elaborados con harinas de cereales especiales como la **espelta**, y el **centeno** con alto contenido en fibra, además de semillas como la chía o el sésamo, con alto contenido en calcio. En muchos de nuestros panes utilizamos **harina integral**, que al proceder del grano entero, conserva todos los nutrientes y propiedades.

El ahorro está en el precio

**0,79** €

**BARRA CON HARINA INTEGRAL 70%**  
220 grs,  
(kg 3,59 €) Unid.



## Tradición

Elaboramos nuestros panes empleando solo las mejores materias primas de nuestra tierra, como las harinas de trigos seleccionados molidas en piedra de Castilla León.

## Meticulosidad

Horneamos cada pan respetando escrupulosamente tanto las temperaturas como los tiempos, para conseguir una textura excelente y que se mantengan crujientes más tiempo.

INGREDIENTES que ponemos *cada día*

## Cuidado

empleamos en nuestra gama de panes integrales un 70% de harina 100% integral, proporcionando así un gran aporte extra de fibra.

## Amor por el pan

y todo lo hacemos porque nos encanta el pan, amamos todos sus tipos y sabores, y queremos que los disfrutes tanto, o más, que nosotros.



TODOS NUESTROS HIPERMERCADOS ALCAMPO DISPONEN DE FABRICACIÓN PROPIA EXCEPTO Santiago, Burgos, Vistahermosa, Palma, Utrillas, Sevilla Este y Sanlúcar.

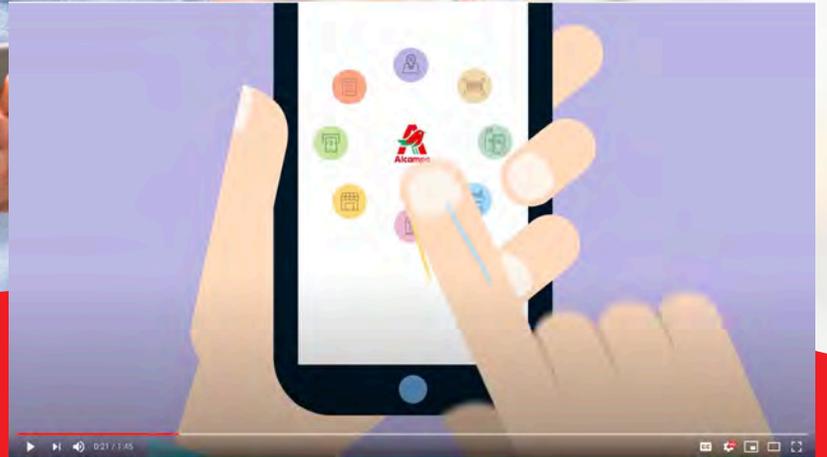
Consulta disponibilidad y domingos de apertura en tu súper o Híper Alcampo y [alcampo.es](http://alcampo.es)



**Alcampo**

# Si vas de compras

que sea con la App de



Descárgala aquí



Disponible en  
App Store



DISPONIBLE EN  
Google play

Comprar nunca fue tan fácil, rápido y seguro.

- ✓ Paga tu compra sin sacar tus productos del carro.
- ✓ Localiza los productos en la tienda rápidamente.
- ✓ Solicita tu turno y no pierdas tiempo en colas.
- ✓ Consulta los últimos folletos y no te pierdas ninguna oferta.

Empieza a hacer tu compra online con la App de **Alcampo**



**ESTOS PRODUCTOS ESTÁN DISPONIBLES EN ESTOS CENTROS Y EN Alcampo.es**

Albacete • Alboraiá • Alcalá de Henares • Alcobendas • Alcorcón • Aldaia • Alicante • Almería  
Burgos • Canarias • Castellón • Colmenar Viejo • Coruña • Diagonal Mar • Ferrol • Fuenlabrada • Getafe • Gijón • Granada  
Irún • Jerez • LaZenia • Leganés • Linares • Logroño • Madrid Río • Majadahonda • Mallorca • Marbella • Mataró • Moratalaz • Motril  
Murcia • Nalón • Oiartzun • Pío XII • Sanlúcar • Sant Adrià • Sant Quirze • Sant Boi • Sevilla Este • Sevilla  
Tamarguillo • Toledo • Torrejón • Torreldones • Utebo • Vaguada • Vallecas • Vigo 1 • Vigo 2 • Zaragoza (Los Enlaces)  
Zaragoza (Pza. Utrillas).



Los centros en color azul  
disponen de  
Gasolinera Alcampo  
¡Al mejor precio de la zona!

**PARA OTRAS TIENDAS ALCAMPO CONSULTA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO  
ENTRANDO EN LA PÁGINA WEB DEL CENTRO CORRESPONDIENTE**