

Del 5 al 30 de abril de 2021

HACEMOS PAN de VERDAD

#AlmaPanadera

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



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



 **Alcampo**

ASÍ ELABORAMOS el *PAN*, en nuestro *OBRADOR*



1 Amasamos

Mezclamos los ingredientes hasta conseguir una masa con la textura idónea.



2 Damos forma

Dividimos y damos forma a la masa según cada tipo de pan.



3 Fermentamos

En nuestras cámaras hasta conseguir el volumen necesario en cada pieza.



4 Greñamos

EL greñado o tallado es el corte manual que hacemos para que cada pan adquiera su imagen característica.



5 Horneamos

Adaptamos el tiempo y la temperatura según el tipo de pan hasta conseguir la textura perfecta.



¡y a comer!



EL SECRETO está en **LA HARINA**

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

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?



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

El ahorro está en el precio

1 €
,59

HOGAZA DE PAN
Fabricación propia.
400 g (kg 3,97 €).
Unid.

El ahorro está en el precio

**1€
,99**

**PAN DE TRIGO
ESPELTA 64%**
Fabricación propia.
400 g (kg 4,97 €).
Unid.

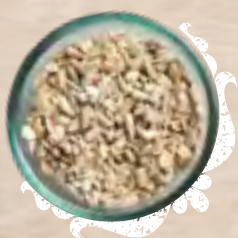


Pan Espiga
Fabricación propia.
250 g (kg 3,16 €).
Unid.

**0€
,79**



*Este pan se merece la mejor compañía...
¿con qué lo acompañarás?*



**Barra de harina
TEFF 13%**
Fabricación propia.
400 g (kg 4,97 €).
Unid.

**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.

Hogaza cereales
Fabricación propia.
400 g (kg 4,97 €).
Unid.

**1€
1,99**



*Con este dejo
el plato limpio*

PARA GUSTOS LOS PANES

En nuestros obradores elaboramos diariamente un gran número de 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.

**Bocata de
pan rústico**
Fabricación propia.
110 g (kg 2,64 €).
Unid.

**0€
0,29**



¿No te dan ganas de probarlos todos?



El ahorro está en el precio

**0€
,99**

**BARRA DE PAN
CEREALES
SEMILLAS 12%**
Fabricación propia.
200 g (kg 4,95 €).
Unid.

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

*Lo mejor del bocata,
el pan*

Bastón chapata
Fabricación propia.
300 g (kg 2,63 €).
Unid.

**0€
,79**



**Barra de pan
Tahona**
Fabricación propia.
250 g (kg 3 €).
Unid.

**0€
,75**



Barra rústica
Fabricación propia.
260 g (kg 3,03 €).
Unid.

**0€
,79**

¡Pan comido!



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

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€
,89**

**BARRA
DE HARINA INTEGRAL
DE TRIGO 70%**
Fabricación propia.
220 g (kg 4,04 €).
Unid.



INGREDIENTES que
ponemos *cada día*



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.

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.

Meticulosidad

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

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

Consulta disponibilidad y domingos de apertura en tu súper o Híper Alcampo y alcampo.es



 **Club
Alcampo**



REGALO
3€
CON TU PRIMERA COMPRA



¡Hazte socio del Club Alcampo y empieza a ahorrar como nunca!

Descárgate la APP gratuita **Club Alcampo**
o solicita tu **tarjeta física** en tu tienda Alcampo



Un mundo de ventajas pensando en ti

REGALO DE BIENVENIDA 3 €



Consíguelos en tu primera compra y podrás utilizarlos a partir del día siguiente

PUNTOS POR TU COMPRA



¡Qué gusto verte de nuevo! Por eso, recibirás **puntos** por cada visita y compra que te harán conseguir más ventajas y sorpresas

DESCUENTOS EN PRODUCTOS Y SERVICIOS



Queremos ayudarte aún más y sacarte una sonrisa ofreciéndote los **descuentos y servicios** que más te gustan

PORQUE TENEMOS EN CUENTA TUS GUSTOS



Consigue **cupones** para ahorrar en tus productos favoritos

REGALO DE CUMPLEAÑOS



¡Qué gran día el de tu cumple! Lo celebramos a tu lado con un **regalo**... ¡Sorpresa!

PORQUE QUEREMOS COMPARTIR GRANDES MOMENTOS CONTIGO



Te sorprenderemos con **campanas** y **colecciones** para ti y los tuyos

**Disponible en Cuenca, Madrid, Palma y Zaragoza.
A partir del día 20 de abril en todas las tiendas Alcampo**

 **Alcampo**