

Principio

Pesaje preciso de todas las materias primas.

Los materiales se colocan en la mojadora para comenzar a mezclar y amasar. Se mezcla durante 30 minutos para que la masa esté lista.

Procedimiento de corte realizado de forma manual.

Procedimiento de corte mecanizado.

Pan avena

Cada producto es meticulosamente moldeado y se le añade en la parte superior avena

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 155 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Pan integral tajado grande

Cada producto es cuidadosamente estirado y moldeado de forma única.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 175 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Paquete Pan ajonjolí x 8 unidades

Cada producto es meticulosamente moldeado y se le añade en la parte superior ajonjolí

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 175 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Paquete Pan integral x 7

Cada producto es cuidadosamente estirado y moldeado de forma única.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se ponen en fila los moldes con la masa para hornear en una bandeja.

Se hornea a 175 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Área de ventas

Principio

Pesaje preciso de todas las materias primas.

Los materiales se colocan en la mojadora para comenzar a mezclar y amasar. Se mezcla durante 30 minutos para que la masa esté lista.

Procedimiento de corte realizado de forma manual.

Pan familiar

Cada producto es cuidadosamente estirado y moldeado de forma única.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 155 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Procedimiento de corte mecanizado.

Pan con queso

Cada producto es meticulosamente moldeado y se le añaden dos tiras de queso.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 155 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Pan trenza grande

Cada producto es cuidadosamente estirado y moldeado de forma única.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se colocan en línea horizontal.

Se hornea a 175 grados centígrados durante un período de 12 minutos.

Pan abuela

A la masa se le añade polvo de hornear y queso costeño.

Cada producto es meticulosamente estirado y moldeado de manera única en el recipiente para hornear, luego se le añade queso cuajado.

Se permite que crezca en la cámara de fermentación por 20 minutos.

Se embolan y se ponen en fila los moldes con la masa para hornear en una bandeja.

Se hornea a 155 grados centígrados durante un período de 30 minutos.

Área de ventas

Inicio

