Pan Gallego

Se distingue por tener una corteza crujiente, una miga muy alveolada y un sabor intenso y fuerte por la combinación de la harina blanca y de centeno. Su amasado es muy lento y manual. Combina muy bien con los embutidos en general, los quesos curados, los huevos, las carnes y guisos o simplemente el tomate natural o el aceite de oliva.

huevos · carnes · quesos · embutidos · tomate

Pan de Ajo

Además de combinar a la perfección con embutidos ibéricos, especialmente el jamón con tomate, el pan de ajo puede servirse como guarnición para todas las pastas: macarrones, espagueti, tallarines..., ensaladas y muchas sopas calientes, pero también puede comerse con pizza, mariscos y muchos otros alimentos, porque potencia el sabor.

embutidos · sopas · pastas · mariscos · ensaladas

Pan de Molde

Es un soporte fantástico para todo tipo de tostadas a base de mermeladas y mantequillas y, por supuesto, para los sándwiches, canapés, o aperitivos tanto dulces como salados. Además marida perfectamente con foie gras y con quesos cremosos y de untar tipo Camembert.

quesos · mermelada · mantequilla · pates

Pan de Hamburguesa

Utilizado principalmente para hamburguesas y salchichas cocidas o ahumadas (perritos calientes), según la forma, este pan combina también muy bien con alimentos dulces, mermeladas, confituras y membrillo.

mermelada · hamburguesa · salchichas

Pan de Baguette

Es ideal para la mayoría de alimentos. Pero lo recomendamos especialmente con todo tipo de bocadillos y paninis y para hacer canapés en tostadas. Combina muy bien con los arroces, las verduras, los fritos y patatas bravas y para mojar pan en guisos con salsa.

verduras · arroces · fritos · guisos con caldo

Pan de Chía

Elaborado con "chía" ayuda a regular los niveles de colesterol y favorece la digestión, resulta una excelente fuente nutricional y terapéutica. Se caracteriza por su miga amarillenta. La chía, el maíz y la patata le otorgan un cierto sabor adulzado. Recomendable para deportistas.

mantequilla · mermelada · tortillas · chocolate · zumos · pure verduras

Pan Integral

Los cereales y la fibra combinan muy bien con todo tipo de ensaladas y sopas frías vegetales como el salmorejo, el gazpacho, o los purés. Igualmente son panes ideales para acompañar pescados, ahumados y mariscos.

ensaladas · verduras · mariscos · pescados · mermelada · sopas

Pan de Azúcar y Aceite

El pan de azúcar y aceite tiene un sabor propio y muy agradable gracias al aceite de oliva virgen de Aniñón y al azúcar por lo que resulta muy agradable como merienda. Una propuesta original, ideal para acompañar un chocolate a la taza, un helado, o unas natillas.

chocolate · helado

Pan de Hogaza

De crujiente corteza y miga esponjosa con alveolos grandes e irregulares. Combina muy bien con embutidos y fiambres así como con quesos fuertes o tortillas. Ideal para los platos de cuchara como las legumbres y las carnes y pescados a la brasa.

quesos · embutidos · pescados · carnes · tortillas · de cuchara

Pan de Nuez

Realza el sabor de carnes rojas acompañadas de salsas ligeras. Y es el soporte ideal para quesos de cabra, quesos azules y todo tipo de quesos fuertes de untar. En el desayuno combina muy bien con mermeladas, cremas de cacao, chocolates e incluso con frutas.

mermelada · carnes · quesos · crema de cacao · frutas

Pan de Semillas y Pipas

Elaborado con diversos cereales y semillas los cuales contribuyen al aporte diario de fibra, vitaminas y minerales este pan es el soporte ideal para embutidos ibéricos, foie y todo tipo de patés, así como pulpo, anchoas, atún y sardinas en aceite.

embutidos · pates · conservas

R.D.G.S.-20.2.541/Z

www.panaderiaarevalo.com

PANADERIA REPOSTERIA AREVALO