



*Un don de la naturaleza*

EL PLACER DEL PAN RECIÉN HORNEADO



# PANES PRE-COCIDOS CONGELADOS DE ALTA CALIDAD

## PANES Y BOLLERÍA DULCE ARTESANAL PARA CATERING, HOTELES Y RESTAURANTES

Somos una empresa dedicada a la elaboración de productos panificados artesanales ultracongelados. Para la elaboración de todas nuestras líneas de productos, NOS BASAMOS EN ANTIGUAS RECETAS DE TRADICIÓN EUROPEA QUE UTILIZAN “MASA MADRE”, como ingrediente diferenciador, lo que nos garantiza poder ofrecer productos con el verdadero aroma y sabor del pan artesanal.

Sabemos que los mejores frutos se obtienen partiendo de MATERIAS PRIMAS NOBLES, por ello, utilizamos los mejores ingredientes naturales combinando además tradición y tecnología europea de última generación para procesarlos.

### NUESTROS PRODUCTOS

FABRICAMOS PRODUCTOS NATURALES Y ARTESANALES, sin agregado de aditivos ni conservantes. Respetando la tradición ancestral.

### CALIDAD

ES UNO DE LOS PRINCIPIOS QUE NOS IMPULSAN Y DAN SENTIDO A NUESTRO TRABAJO DIARIO.

Es por eso, que extendemos las políticas, controles y disposiciones de calidad a todas las áreas de la organización. Nuestros procesos están acreditados por las normas consolidadas de AIB (American Institute of Bakery) y nuestra planta productiva cuenta con la certificación FSSC22000 acreditada por TÜV Rheinland.







# ÍNDICE

LEVAIN	6
RECETAS DE CAMPO	10
PANES CON SEMILLAS	12
PANES DE FRANCIA	14
ESPECIALIDADES DEL MUNDO	16
DOLCE SAPORE	22
HORECA	26



# *Panes Rústicos* Y ARTESANALES *Recetas Tradicionales* EUROPEAS

Uso de Masa Madre  
con largas horas  
de fermentación.

— EDICIÓN —  
*Levain*  
Sapora di Pane

ÚLTIMA TENDENCIA  
EN EUROPA

Una nueva variedad de panes rústicos y  
artesanales, elaborados mediante antiguas  
técnicas de origen europeo.



— EDICIÓN —  
*Levain*  
Sapora di Pane

- ▶ Utilización de masas madres
- ▶ Largas horas de fermentación
- ▶ Elevados niveles de hidratación
- ▶ Súper alveolado
- ▶ Corteza fina y crujiente

*Barra Rústica Integral*



Baguette tradicional francesa, de corteza fina y crujiente y miga fresca y alveolada. Elaborada según antiguas recetas francesas, con fermentos naturales.

20	275gr	22min	230°

*Barra Rústica Multicereal*

Baguette tradicional francesa, elaborada con harina integral y variedad de cereales: avena, girasol, lino, sésamo y amapola.



25	235gr	22min	230°

*Media Barra Tradicional Integral*



Media baguette tradicional francesa, de corteza fina y crujiente y miga esponjosa y alveolada. Elaborada con harina integral e ideal para preparar sándwiches o brusquetas.

50	105gr	18min	230°



**MEDIA BARRA RÚSTICA INTEGRAL**

50	105gr	18min	230°



**MEDIA BARRA RÚSTICA MULTICEREAL**

50	105gr	18min	230°



**MINI BARRA TRADICIONAL INTEGRAL**

50	80gr	18min	230°



**PAN DE HAMBURGUESA CRISTAL**

60	100gr	8min	235°



**CIABATTA RECTA TRADICIONAL INTEGRAL**

50	107gr	22min	230°



**CIABATTA ROMBO CHICA TRADICIONAL INTEGRAL**

105	60gr	15min	230°



**CIABATTA REDONDA TRADICIONAL INTEGRAL**

60	80gr	22min	230°



**CAMPESINO TRADICIONAL INTEGRAL GRANDE**

16	525gr	22min	230°



**CAMPESINO TRADICIONAL INTEGRAL MEDIANO**

25	315gr	22min	230°



**CAMPESINO TRADICIONAL MULTICEREAL GRANDE**

16	525gr	22min	230°



**CAMPESINO TRADICIONAL MULTICEREAL MEDIANO**

25	315gr	22min	230°

TÉCNICAS DE ORIGEN EUROPEO

Que logran una corteza dorada y crujiente con una miga alveolada y esponjosa. Además, facilitan una mayor digestibilidad y asimilación de los nutrientes gracias a las largas horas de fermentación.





# PANES

## Rústicos y Artesanales

### Recetas DE CAMPO

#### CAZUELA DE PAN

La idea es antigua y su origen está en Hungría pero, de un tiempo a esta parte, la receta se ha extendido a otros países y con otros ingredientes. Con una apuesta por lo visual, se sirven sopas y guisados dentro del pan.

### Recetas DE CAMPO

#### TRADICIONAL VARIEDAD DE PANES DE CAMPO

De aspecto rústico y artesanal, ideales para compartir en la mesa, por sus diversos tamaños y formatos.



RUSTICHELLA TIPO PUGLIESE

12	575gr	30min	235°



CIRIOLA TOSCANA

12	450gr	22min	235°



MINI CIRIOLA TOSCANA

25	240gr	18min	235°



CIRIOLA ARTESANAL REDONDA DE CEBOLLA

25	240gr	18min	235°



CIRIOLA REDONDA INTEGRAL

25	240gr	18min	235°



PAN ESTRELLA

12	430gr	18min	235°



CIRIOLA DE MOLDE ARTESANAL

10	560gr	20min	235°



PAN DE MOLDE ESPECIAL INTEGRAL

10	580gr	22min	230°



DOZOLINA DE MOLDE INTEGRAL

10	560gr	15min	235°



# INGREDIENTES

## Naturales y Nutritivos

### • Panes • INTEGRALES Y con SEMILLAS

Sapora di Pane

#### 100% NATURAL Y SIN ADITIVOS

Manteniendo la calidad y el sabor, estos panes son una opción natural y equilibrada para aportar fibras y nutrientes.



### Baguette Artesanal con salvado

Elaborada con salvado, fermentos naturales y un porcentaje de harina integral

25	239gr	18min	232°



#### MEDIA BAGUETTE ARTESANAL CON SALVADO

50	189gr	16min	235°



#### MILONGUITA ARTESANAL CON SALVADO

6kg	25gr	15min	235°



#### DOZOLINA BOLLITO ARTESANAL INTEGRAL

200	35gr	15min	235°

### • Panes • INTEGRALES Y con SEMILLAS

Sapora di Pane

#### UNA OPCIÓN SALUDABLE

Panes elaborados con ingredientes naturales y nutritivos como harina integral, diversidad de cereales y semillas.

### ALEMANES



#### PAN ALEMÁN MULTICEREAL

Tradicional pan de Alemania con semillas de sésamo, girasol, lino y avena arrollada.

12	360gr	20min	235°



#### PAN ALEMÁN BAVARIA

Originario del sur de Alemania, con harina integral de trigo, centeno fino alemán y semillas de lino y de girasol.

10	550gr	18min	235°



#### MINI PAN ALEMÁN BAVARIA

Pan bavaria en tamaño bollito, con semillas e ideal para banquetes o como pan de mesa.

200	40gr	8min	235°



# PANES CON

# Tradición



*Panes de Francia*

## CLÁSICOS CON HISTORIA

Línea de panes blancos que no pueden faltar en la mesa argentina, elaborados a partir de recetas tradicionales francesas.

*Panes de Francia*

## VIVIENDO LA TRADICIÓN CON SABORES AUTÉNTICOS

Un regreso a los orígenes para disfrutar del pan como antes, con texturas y sabores únicos.



CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA

25	230gr	18min	235°



CIRIOLA BAGUETTE DE CEBOLLA

25	230gr	18min	235°



CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA SIN SAL

25	225gr	18min	235°



CIRIOLA MILONGUITA

6kg	290gr	18min	235°



MEDIA CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA

50	121gr	15min	235°



CIRIOLA BAGUETIN 25 CM

50	135gr	15min	235°



CIRIOLA FLAUTÓN

6kg	96gr	15min	235°



CIRIOLA PORTEÑITO TRADICIONAL

6kg	90gr	16min	235°



CIRIOLA BOCADILLO

6kg	47gr	10min	235°



PAN BRIE

18	360gr	10min	235°



CIRIOLA BOLLITO ARTESANAL

200	35gr	10min	235°



UN MUNDO  
*de sabores*  
PARA DESCUBRIR



*Novello  
Zuelo*

— ESPECIALIDADES DEL —  
**MUNDO**

VARIEDAD Y CALIDAD

Nos destacamos por nuestros panes de primera calidad basados en recetas ancestrales de países europeos.



ESPECIALIDADES DEL  
**MUNDO**

**VARIEDAD ÚNICA E IRRESISTIBLE**

La combinación perfecta de una elaboración artesanal con los sabores más encantadores de mundo.

*Novello  
Zuelo*



*Rechessa Clásica*

La focaccia genovesa, aromatizada con aceite extra virgen de oliva, ajo y romero. Muy esponjosa.

12	450gr	25min	235°

*Mini Chiavarina  
Clásica*

Es el pan más utilizado en Italia para hacer sándwiches, en especial para los Panini.

30	117gr	10min	235°



*Guci Vienes*

Petit pan viennoise, ideal para mini sándwich, bocaditos y/o catering.

100	55gr	6min	235°



**TIROLESE DE QUESO**

50	189gr	15min	235°



**TIROLESE DE ACEITUNAS**

50	135gr	15min	235°



**TIROLESE DE PIMIENTOS ROJOS**

30	140gr	15min	235°



**MINI FOCACCIA PLAIN**

200	40gr	8min	235°



**MINI PAN DE ESPINACA**

200	40gr	8min	235°



**MINI PAN DE VIENA**

200	40gr	8min	235°



**CIABATTA DE ACEITUNAS**

50	145gr	20min	235°



**CHIVARINA MULTICEREAL**

30	117gr	10min	235°



**CHIAVARINA DE PESTO**

50	100gr	15min	235°



**GUCI DE CEBOLLA Y QUESO**

100	55gr	6min	235°



**PAN DE HAMBURGUESA CASERO ARTESANAL**

40	100gr	8min	235°



**ZPELLIN DE MAÍZ**

15	400gr	25min	235°





PAN DE BRIOCHE

12	360gr	20min	240°



BRIOCHE PARISINO

12	225gr	12min	235°



FOCACCIA PLAIN

12	360gr	15min	235°



HOGAZA DE CEBOLLA

12	230gr	25min	235°



PAN DE HAMBURGUESA CASERO

40	100gr	3min	235°



CHIPÁS

360	14gr	13min	200°



**SÁNDWICH GOURMET**



Tirolese de pimientos rojos con queso Gruyere, perejil y hongos salteados. También probalo con guacamole o para preparar croutons de ensalada.



**BOCADOS DE SALMÓN AHUMADO**



Mini Focaccia Plain con salmón ahumado, ciboulette y queso crema. Probalo también con carnes secas, como pavita ó lomito.



**SÁNDWICH DE LEBERWURST**



La textura esponjosa del Guci Vienes es ideal para ser acompañada con Leberwurst y tomates cherry.



**EL CLÁSICO**



Mini Chiavarina italiana terminada con harina de maíz, lo que genera una textura distintiva en la boca. ¡Perfecta para el clásico sandwich de jamón y queso!



**PROPUESTAS GOURMET PARA TU NEGOCIO**



**UN TOQUE DULCE**



El Zepellin de Maiz con mermelada de frutos rojos o dulce de leche, cubierto de azúcar, es ideal para un desayuno con mate o té.



**BOCADOS SALADOS**



Para una entrada gourmet, el Brioche Parisino se puede tostar y acompañar con Salmón Ahumado o con Paté.





LÍNEA DE  
*Bollería dulce*  
TRADICIONAL



*Dolce  
Sapore*  
Sapore di Pane

MÁS QUE DELICIAS

Línea de variedades dulces elaboradas con manteca según recetas artesanales y con materias primas de alta calidad.





## DULZURA PARA LOS SENTIDOS

Deliciosos productos de suave textura elaborados con manteca, ingredientes naturales y sin conservantes.

### Medialuna de manteca de Hotelería



Elaborada con 100% de manteca, doble proceso de laminado, masas madre y una larga fermentación.

150	50gr	25min	180°

### Caracola con pasas

Factura danesa rellena con pasas de uva.

36	84gr	20min	200°



### Croissant de manteca



Tradicional croissant francés, elaborado con mantequilla de Masa Madre.

105	80gr	18min	180°



MEDIALUNA DE MANTECA CONFITERÍA

144	40gr	10min	225°



MEDIALUNA DE MANTECA TIPO GOURMET

168	37gr	18min	180°



MEDIALUNA DE GRASA ARTESANAL

120	35gr	20min	235°



VIGILANTE CON AZÚCAR

96	42gr	22min	180°



ALEMANA CON NUEZ

48	64gr	22min	180°



LIBRITO DE MANZANA

48	65gr	25min	180°



PAIN AU CHOCOLAT

36	78gr	20min	200°



FACTURA DE HOJALDRE CON CREMA

96	42gr	22min	180°



NAPOLITANO CON DULCE DE LECHE

96	47gr	18min	200°



NAPOLITANO DE CHOCOLATE

96	47gr	18min	200°



VIGILANTE GIGANTE

108	42gr	22min	180°



BIZCOCHO CHICO

420	15gr	13min	200°



BIZCOCHO GRANDE

96	50gr	13min	200°



PALMERITAS

80	40gr	22min	180°



# Tentaciones

EN TODO MOMENTO



CHURRO

120	23gr	8min	100°



CHURRO RELLENO  
CON DULCE DE LECHE

120	31gr	8min	100°



MINI CHURRO

300	7gr	8min	100°



BERLINESA

		descolegelar
48	44gr	aprox. 2 hs



BERLINESA RELLENA  
CON DULCE DE LECHE

		descolegelar
48	57gr	aprox. 2 hs



BERLINESA BAÑADA  
CON CHOCOLOATE

		descolegelar
48	63gr	aprox. 2 hs



PASTELITO  
DE BATATA

		descolegelar
12	75gr	aprox. 2 hs



PASTELITO  
DE MEMBRILLO

		descolegelar
12	75gr	aprox. 2 hs



DONA

		descolegelar
48	40gr	aprox. 2 hs



DONA RELLENA  
CON DULCE DE LECHE

		descolegelar
48	53gr	aprox. 2 hs



DONA BAÑADA  
CON CHOCOLATE

		descolegelar
48	59gr	aprox. 2 hs



# La mejor Selección

PARA TU  
NEGOCIO

**HORECA**

LA SOLUCIÓN IDEAL

Nuestra selección de panes de alta calidad para lograr una oferta distintiva en servicios de hotelería, catering y/o banquete.



EDICIÓN  
**Levain**  
Sapore di Pane

	<b>BARRA RÚSTICA INTEGRAL</b>	20	275gr	22min	230°
	<b>MEDIA BARRA RÚSTICA INTEGRAL</b>	50	105gr	18min	230°
	<b>MEDIA BARRA RÚSTICA MULTICEREAL</b>	50	105gr	18min	230°
	<b>MEDIA BARRA TRADICIONAL INTEGRAL</b>	50	105gr	18min	230°
	<b>CIABATTA RECTA TRADICIONAL INTEGRAL</b>	50	107gr	22min	230°

	<b>CIRIOLA TOSCANA</b>	12	450gr	22min	235°
	<b>MINI CIRIOLA TOSCANA</b>	25	240gr	18min	235°
	<b>DOZOLINA DE MOLDE INTEGRAL</b>	10	560gr	15min	235°
	<b>CIRIOLA DE MOLDE ARTESANAL</b>	10	560gr	20min	235°

**Recetas**  
DE CAMPO

« Panes »  
**INTEGRALES**  
Y CON  
**Semillas**  
Sapore di Pane

	<b>MINI PAN ALEMÁN BAVARIA</b>	200	40gr	8min	235°
	<b>DOZOLINA BOLLITO ARTESANAL INTEGRAL</b>	200	35gr	15min	235°
	<b>MILONGUITA ARTESANAL CON SALVADO</b>	6kg	25gr	15min	235°
	<b>PAN ALEMÁN MULTICEREAL</b>	12	360gr	20min	235°

*Panes de*  
**Francia**

	<b>MEDIA BAGUETTE ARTESANAL CON SALVADO</b>	50	189gr	16min	235°
	<b>CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA</b>	25	230gr	18min	235°
	<b>CIRIOLA BAGUETIN 25 CM</b>	50	135gr	15min	235°
	<b>CIRIOLA FLAUTÓN</b>	6kg	96gr	15min	235°
	<b>CIRIOLA BOLLITO ARTESANAL</b>	200	35gr	10min	235°
	<b>MEDIA CIRIOLA BAGUETTE CLÁSICA</b>	50	121gr	15min	235°
	<b>CIRIOLA MIGÑON</b>	6kg	290gr (trincha)	18min	235°



ESPECIALIDADES DEL  
**MUNDO**

	<b>MINI FOCACCIA PLAIN</b>	200	40gr	8min	235°
	<b>MINI CHIAVARINA CLÁSICA</b>	30	117gr	10min	235°
	<b>CIABATTA DE ACEITUNAS</b>	50	145gr	20min	235°
	<b>CHIAVARINA MULTICEREAL</b>	30	117gr	10min	235°
	<b>PAN DE HAMBURGUESA CASERO</b>	40	100gr	3min	235°
	<b>CIRIOLA BOLLITO ARTESANAL</b>	360	14gr	13min	200°
	<b>CROISSANT DE MANTECA</b>	105	60gr	18min	180°
	<b>MEDIALUNA DE MANTECA DE HOTELERÍA</b>	150	50gr	25min	180°
	<b>MEDIALUNA DE MANTECA TIPO GOURMET</b>	168	37gr	18min	180°
	<b>MEDIALUNA DE GRASA ARTESANAL</b>	120	35gr	20min	235°

*Dolce*  
**Sapore**  
Sapore di Pane



**PANES Y DULCES ARTESANALES PARA CATERING, HOTELES Y RESTAURANTES**



**0810 444 7276**

[WWW.SAPORE-DI-PANE.COM.AR](http://WWW.SAPORE-DI-PANE.COM.AR)

[info@sapore-di-pane.com.ar](mailto:info@sapore-di-pane.com.ar)

Ruta Panamericana km 37.5 - Garín - (B1619JWA)  
Provincia de Buenos Aires, Argentina.





*Un don de la naturaleza*

— 0810 444 7276 —

[WWW.SAPORE-DI-PANE.COM.AR](http://WWW.SAPORE-DI-PANE.COM.AR)

[info@sapore-di-pane.com.ar](mailto:info@sapore-di-pane.com.ar)