



“La Moderna”

www.panaderialamoderna.com



80 PANADER@S TOP DE ESPAÑA

Campeón de España de Panadería 2017

Un poquito de nuestros 100 años:

Esta empresa familiar surge a principios del siglo pasado con una filosofía que aún mantenemos, calidad, servicio, transparencia y amor por el oficio.

Esta sinergia junto con la alta tecnología de nuestros días es lo que nos hace únicos.

Nuestra masa madre es aún la misma de nuestros antepasados, la cual alimentamos día tras día con las mejores harinas a la piedra del país las cuales tienen todo el germen y proteínas para una buena alimentación.

No usamos productos químicos ni conservantes para nuestras elaboraciones, solo usamos una artesa para que fermenten y reposen todos nuestros panes hasta conseguir el volumen y aromas óptimos.

Todas nuestras elaboraciones tienen una fermentación de 24 horas, la cual reduce la cantidad de azúcares y levaduras, por tanto lo convierte en un producto más saludable.

Tipos de Pan

Pan de Masa Madre

Harina procedente de trigos castellanos, masa madre natural de cultivo (de más de 100 años), sal, agua y una fermentación de 24 h. aproximadamente.

Características organolépticas:

- AROMA: Fresco, con matices pronunciados a masa madre pero no ácido.
- TEXTURA: Crujiente, con una greña acentuada y válido para cualquier plato.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: debido a sus matices pronunciados combina perfectamente con gazpachos, cocidos, salmorejo, etc.



Pan Multicereal

Harina de castilla y centeno norteño, 7 tipos de semillas las cuales necesitan un tratamiento muy específico para su posterior digestibilidad, masa madre natural de cultivo, sal y una fermentación de 24 horas.

Características organolépticas:

- AROMA: Suave y acentuado con matices de centeno integral lo que le hace muy apetecible.
- TEXTURA: Doble crujiente de masa y semillas tostadas, miga húmeda, compacta y oscura.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Ideal para desayunos saludables por su alta fibra y para acompañar pescados como el atún, anchoas, salmón...



Pan de Centeno y Trigo

60% de centeno integral y 40% de harina a la piedra (t-80), masa madre natural de cultivo de centeno para favorecer el ácido del mismo, sal y 24 horas de fermentación.

Características organolépticas:

- AROMA: Intenso con sabor a centeno y mucha fibra.
- TEXTURA: Compacta y densa.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: 100% recomendable para todo tipo de pates, mermeladas, quesos y mezcla de chocolate y naranja.



Pan de Pagés

100% Harina tradicional zamorana con sello de garantía (IGP), masa madre natural de cultivo, sal y 24 horas de fermentación.

Características organolépticas:

- AROMA: Pronunciado a diferentes tipos de harinas del país y Castilla y León.
- TEXTURA: Esponjoso y crujiente con una bonita greña.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Ideal para tostas, pan con tomate y gran selección de fiambres.



Pan 100% Integral

Harina en su totalidad integral (grano completo), la cual tiene todos los nutrientes necesarios para una dieta equilibrada (proteína y minerales), masa madre natural de cultivo integral, sal, agua y 24 horas de fermentación.

Características organolépticas:

- AROMA: Pronunciado y con sabor a campo.
- TEXTURA: Denso y compacto.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Ideal para desayunos y cualquier tipo de dieta baja en grasas.



Ciabatta con Polish

Masa elaborada con un prefermento de origen polaco, el cuál produce cortezas muy finas, migas suaves y lácticas, sal, agua y 24 horas de fermentación.

Características organolépticas:

- AROMA: Láctico y ligero.
- TEXTURA: Corteza fina y crujiente.
- DURABILIDAD: Según conservación 2 días.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Ideal para todo tipo de bocadillos, canapés y tapas.



Pan de Pata Negra

La sencillez personificada y nuestro buque insignia, masa madre y 6 horas de reposo en artesa es lo que lo hacen único.

Características organolépticas:

- AROMA: Láctico y muy suave.
- TEXTURA: Alveolado y muy crujiente.
- DURABILIDAD: Según conservación 2 días.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Es un pan del día, le viene bien cualquier tipo de plato ya que es muy suave y liviano.



Pan de Puerro

Harina del sur de España ideal para la creación de este pan, con masa madre natural de cultivo, puerro, sal, agua y una fermentación de 24 h. aproximadamente.

Características organolépticas:

- AROMA: Fresco, con mucho sabor a puerro.
- TEXTURA: Suave y crujiente.
- DURABILIDAD: Según conservación 3 días e incluso se puede regenerar en nuestro horno casero.
- PLATOS QUE FAVORECEN SU INGESTA: Lo recomendaría para comer solo, es un auténtico manjar para los amantes de las liliáceas.

