



*San Brandán*

LO BUENO POR TRADICIÓN



Más de  
**100 años**  
de tradición  
**panadera**

- 06 NUESTRAS BARRAS
- 10 NUESTROS PANES DE TRADICIÓN
- 12 NUESTROS PANES PEQUEÑOS
- 14 NUESTRAS SOLUCIONES DE BOCADILLERÍA
- 18 NUESTROS PANES DE ARTESA
- 26 NUESTRA GAMA DE SALADOS
- 30 NUESTROS PRODUCTOS PERSONALIZADOS
- 31 SOBRE NOSOTROS

# El horneado

fieles a la mejor tradición panadera.

Sanbrandán elabora sus panes y empanadas siguiendo las recetas tradicionales de artesanos panaderos. Con nuestros procesos de elaboración y utilizando las mejores materias primas, hemos conseguido un producto de calidad diferenciada y excelentemente valorado por nuestros clientes.

Para mantener esta calidad y que el producto siempre esté fresco y en su punto, te recomendamos seguir estas sencillas, pero necesarias pautas.

**Ahora más práctico que nunca, pudiendo hornear directamente sin descongelar.**

## PASOS A SEGUIR DESCONGELANDO

-  1 Mantener la cadena de frío hasta el momento de su horneado final. Almacena las cajas en tu congelador en cuanto te llegue el pedido.
-  2 Descongelar completamente las piezas de pan sobre una bandeja antes del horneado.
-  3 Precalentar el horno a una temperatura ligeramente más alta a la indicada, para que cuando introduzcas el pan, la temperatura del horno no descienda excesivamente.
-  4 Hornear el producto prestando mucha atención al tiempo y temperatura indicados. Si deseas el pan un poco más tostado puedes darle unos minutos más de horneado.
-  5 Dejar reposar. Una vez horneado, deja reposar el pan en las bandejas unos minutos. Tanto la corteza como la miga conservarán mejor sus propiedades y su efecto crujiente.

## PASOS A SEGUIR SIN DESCONGELAR

-  1 Mantener la cadena de frío hasta el momento de su horneado final. Almacena las cajas en tu congelador en cuanto te llegue el pedido.
-  2 Precalentar el horno a una temperatura ligeramente más alta a la indicada, para que cuando introduzcas el pan, la temperatura del horno no descienda excesivamente.
-  3 Hornear el producto prestando mucha atención al tiempo y temperatura indicados. Si deseas el pan un poco más tostado puedes darle unos minutos más de horneado.
-  4 Dejar reposar. Una vez horneado, deja reposar el pan en las bandejas unos minutos. Tanto la corteza como la miga conservarán mejor sus propiedades y su efecto crujiente.

## RECOMENDACIONES

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN PARA PAN -15°C Y PARA EMPANADAS -18°C

Recomendamos el uso de bandejas perforadas durante el horneado y su posterior reposo.

- ¡IDEA!: Para conseguir un mejor resultado prueba a darle la vuelta al pan en los últimos minutos de cocción.

## Sobre el alveolado en nuestro pan.

Los alveolos son los “agujeros” que caracterizan la miga del pan; indican el nivel de esponjosidad y espesura de la misma y se originan cuando el aire queda atrapado entre las redes de gluten existentes en las harinas. El nivel de alveolado depende de varios factores: hidratación de la masa, tenacidad de la masa, prefermentación, formado y fermentación final.

Un pan con claro alveolado supone un producto más fácil de comer y ligero. Para conseguirlo, usamos harinas de la más alta calidad, harinas de trigo y espeltas con alto contenido proteico capaces de absorber esa cantidad de agua adicional presente en todas nuestras recetas.

Todo esto unido a mayores tiempos de reposo y un menor manipulado hacen posible el aspecto inconfundible de nuestra miga, marca de la casa; su sabor, su aroma y su textura determinan en gran medida la personalidad de nuestros panes.

## Sobre la levadura en nuestro pan.

Existen muchos tipos de levadura, pero en Sanbrandán usamos solamente levaduras frescas y naturales. Se trata de microorganismos vivos, que ayudan a fermentar los hidratos de la harina y a producir burbujas de aire que después se traducen en un pan esponjoso y ligero, de fácil digestión y de gran valor nutricional.

Es importante tener en cuenta añadir el nivel óptimo de levadura unido a largos tiempos de reposo en la artesa para así conseguir ese sabor clásico inconfundible de nuestros panes.

## Sobre lo vegano en nuestro pan.

Todos nuestros panes son 100% veganos. Se elaboran respetando la tradición y buen hacer de siempre con ingredientes de primera calidad. En nuestra receta no se utiliza leche ni derivados, miel, huevos o cualquier otro producto de origen animal. Nuestros maestros panaderos cuidan todo el proceso con esmero para elaborar un pan de calidad caracterizado por tener un sabor delicioso y corteza crujiente.

Son el complemento perfecto para una dieta equilibrada por ser una gran fuente de fibra y carbohidratos, bajos en grasas y azúcares, los preferidos por las personas que quieren cuidarse sin renunciar a un buen pan.

## Sobre la hidratación en nuestro pan.

El agua es uno de los ingredientes indispensables en la elaboración del pan; su misión: activar las proteínas de la harina para que la masa adquiera textura blanda y moldeable.

Usando el llamado “porcentaje panadero”, procedimiento tradicional del sector para expresar la proporción de los ingredientes sobre el peso de la harina empleada, todos nuestros panes cuentan con niveles de hidratación por encima del 65%, lo que aporta mayor durabilidad al producto y una necesidad de levadura menor en nuestras recetas.

El alto contenido de agua exige el uso de ingredientes de primera calidad, harinas con alto contenido proteico que faciliten el desarrollo del gluten. Todo este proceso requiere que el producto sea trabajado de forma tradicional adaptándonos a sus exigentes características.

1  
Nuestras barras

# La forma de siempre, sabrosas como nunca.

Cuando hablamos de pan quizá la presentación más popular y conocida en todo el mundo sea la barra. En Sanbrandán ponemos todo nuestro empeño y tradición panadera para que cada una de nuestras barras tenga un sabor y un aroma únicos.



**PEREGRINA**

VEGANO

REF:							
1311	230g	470mm	32	32	5'-190°C	7'-190°C	MEDIO

**MAXI PEREGRINA**

VEGANO

REF:							
1314	380g	470mm	16	30	10'-190°C	13'-190°C	MEDIO

**BARRA SANBRANDÁN**

VEGANO

REF:							
1106 1103	200g 250g	380mm 470mm	30 26	30 24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO

**BARRA SANBRANDÁN  
3 GREÑAS**

VEGANO

REF:							
1134	270g	490mm	26	24	7'-190°C	9'-190°C	MEDIO

**BARRA BRETONA**

VEGANO

REF:							
1124	230g	580mm	30	32	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO

**CAMPECHANA.**

VEGANO

REF:							
1120	290g	540mm	20	32	7'-190°C	12'-190°C	ALTO

15% HARINA DE CENTENO

**BARRA SANBRANDÁN MAXI**

VEGANO

REF:							
1318	350g	580mm	18	32	13'-190°C	16'-190°C	MEDIO

**BARRA SANBRANDÁN  
MIX CEREALES.**

VEGANO

REF:							
1203	250g	470mm	26	24	10'-190°C	14'-190°C	MEDIO

**BARRA DE LAREIRA**

VEGANO

REF:							
1113	280g	470mm	26	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO

4% HARINA DE CENTENO

**BAGUETTE SANBRANDÁN**

VEGANO

REF:							
1123	230g	580mm	30	32	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



**VEGANO** **BARRA RULA**

REF:							
1104	270g	470mm	26	24	5'-190°C	9'-190°C	BAJO



**VEGANO** **BARRA RULA MAXI**

REF:							
1319	370g	540mm	18	32	8'-190°C	12'-190°C	BAJO



**VEGANO** **CHATTA MIGA BLANCA**

REF:							
1129	310g	380mm	26	24	7'-190°C	14'-190°C	ALTO



**VEGANO** **CHATTA MIGA MORENA**

REF:							
1127	310g	380mm	26	24	7'-190°C	14'-190°C	ALTO



**VEGANO** **ATLÁNTICA**

REF:							
1316	380g	470mm	18	32	10'-190°C	13'-190°C	MEDIO

**INTEGRAL**



**NOVEDAD**  
**VEGANO** **BARRA DE LAREIRA 50% INTEGRAL**

REF:							
1263 1264	300g	410mm	30	30	11'-190°C	13'-190°C	BAJO



**NOVEDAD**  
**VEGANO** **BARRA DE LAREIRA 100% INTEGRAL**

REF:							
1265	250g	410mm	38	30	11'-190°C	13'-190°C	BAJO

1264 REDUCIDA EN SAL

Nuestros panes de tradición

# 2

# Todos nuestros panes salen bien, pero algunos nos salen REDONDOS

Panes auténticos, que reflejan todos nuestros valores y espíritu, en un formato que respeta la tradición de generaciones en cuanto a sabor, textura, aroma y presencia. Un placer con historia para los cinco sentidos.



**VEGANO** BOLLA SANBRANDÁN

REF:							
1109	520g	285mm	6	48	20' -190°C	26' -190°C	ALTO



**VEGANO** REDONDO SANBRANDÁN

REF:							
1148	600g	240mm	10	30	20' -190°C	26' -190°C	ALTO



**VEGANO** REDONDO SANBRANDÁN

REF:							
1145 1146	250g 400g	185mm 220mm	25 16	30	15'-190°C	20'-190°C	ALTO

# Nuestros panes pequeños

# Auténtica Panadería en miniatura

Nuestros panes pequeños se caracterizan por mantener los valores del pan más auténtico.

Panes de corteza fina, migas alveoladas y de gran esponjosidad que sorprendentemente duran tiernos más tiempo pese a su pequeño tamaño, y además gracias a su alto nivel de hidratación solo se necesitan unos pocos minutos de horneado para tenerlos listos para su consumo, incluso sin necesidad de descongelar.



BICO

	REF:							
	1229	40g	125x60mm	85*	30	3'-190°C	5'-190°C	MEDIO



PEREGRIN

	REF:							
	1321 1320 1324	40g 60g 90g	65x75mm 80x90mm 90x100mm	85* 58* 44*	64 48 64	3'-190°C 3'-190°C 5'-190°C	5'-190°C 5'-190°C 7'-190°C	ALTO



BOCADÍN DE CHOCOLATE

	REF:							
	1330	60g	80x90mm	59*	64	3'-190°C	5'-190°C	ALTO



PEREGRIN 100% INTEGRAL

	REF:							
	1322 1325	60g 90g	80x90mm 90x100mm	68* 44*	64	3'-190°C 5'-190°C	5'-190°C 7'-190°C	BAJO



PEREGRINO

	REF:							
	1270 1149	90g 115g	95mm 125mm	70 65	30	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO

# 4 Nuestros panes para comer a dos manos

Nuestras soluciones de bocadillería

No hay que olvidar que la base de un bocadillo es un buen pan, por eso hemos desarrollado unos panes perfectos para el auténtico bocata. Por su versatilidad, su sabor y sobre todo, por su comodidad; hemos pensado en facilitar la labor del profesional al máximo y conseguir unos panes prácticamente finalizados, por lo que son necesarios muy bajos tiempos de horneado e incluso se pueden acabar directamente en plancha, grill o tostador. Una forma rápida y sencilla de conseguir el mejor bocadillo en cualquier momento.



**BARRITA SANBRANDÁN**

REF:								
1133 1141	90g 125g	190mm 250mm	66 60	30 24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO	

**BARRITA RULA**

REF:								
1336	130g	230mm	60	24	5'-190°C	8'-190°C	BAJO	

**MAXIBARRITA SANBRANDÁN**

REF:								
1142	155g	280mm	48	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO	

**BARRITA SIN SAL**

REF:								
1115	125g	250mm	25	48	5'-190°C	9'-190°C	BAJO	

**BARRITA PEREGRINA**

REF:								
1312	120g	220mm	25	64	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO	

**BARRITA INTEGRAL 100%**

REF:								
1313	115g	220mm	35	64	5'-190°C	9'-190°C	BAJO	



VEGANO

BARRITA MAXI PEREGRINA

REF:							
1315	190g	220mm	25	64	8'-190°C	10'-190°C	MEDIO



VEGANO

BARRITA ATLÁNTICA

REF:							
1317	180g	240mm	40	30	8'-190°C	10'-190°C	MEDIO



VEGANO

BARRITA DE LAREIRA

REF:							
1138 1143	110g 130g	210mm 230mm	70 60	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO

4% HARINA DE CENTENO



NOVEDAD

VEGANO

BARRITA DE LAREIRA 155g

REF:							
1132	155g	280mm	48	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



NOVEDAD

VEGANO

BARRITA DE LAREIRA MULTICEREAL

REF:							
1239	110g	210mm	30	64	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



VEGANO

PERRITO

REF:							
1117	80g	160mm	75	30	3'-190°C	6'-190°C	BAJO



VEGANO

HAMBURGUESA

REF:							
1137	100g	130mm	60	30	3'-190°C	6'-190°C	BAJO



VEGANO

HAMBURGUESA RÚSTICA

REF:							
1136 1116	100g 115g	110mm 130mm	70 60	30	3'-190°C	6'-190°C	MEDIO



# 5

Nuestros  
Panes de  
Artesa

# El valor del pan

PANES DE  
ARTESA

Aromas intensos, cortezas crujientes, sabores únicos, y la mayor durabilidad.

Todo esto sólo es posible a través de la selección de las mejores materias primas y el máximo cuidado en el proceso de elaboración, y así lo hemos hecho en nuestras instalaciones de A Coruña desde nuestros orígenes.





**PAN DE ARTESA AVENA**  
Elaborado con harina de avena al 18%

REF:							
1305	300g	145mm	12	64	22' -190°C	38' -165°C	BAJO



**PAN DE ARTESA CENTENO**  
Elaborado con harina de centeno al 52%

REF:							
1301	300g	250mm	15	64	22' -190°C	38' -165°C	MEDIO



**PAN DE ARTESA MAÍZ Y TRIGO**  
Elaborado con harina de maíz al 38%  
y harina de trigo al 62%

REF:							
1306	300g	145mm	15	64	24' -190°C	40' -165°C	BAJO



**PAN DE ARTESA MULTICEREAL**

REF:							
1302	300g	150mm	15	64	22' -190°C	38' -165°C	MEDIO



**PAN DE ARTESA ESPELTA**  
Elaborado con harina de espelta al 52%

REF:							
1303 1194	300g 520g	165mm 210mm	12 8	64 48	22'-190°C 22'-180°C	38'-165°C 32'-180°C	MEDIO



**PAN DE ARTESA PEREGRINO**

REF:							
1300	300g	250mm	12	64	22' -190°C	38' -165°C	MEDIO

4% HARINA DE CENTENO



**PAN DE ARTESA CHÍA**  
Elaborado con chía al 4,5%

REF:							
1304 1202	300g 520g	145mm 190mm	15 8	64 48	24'-190°C 30'-180°C	40'-165°C 40'-180°C	MEDIO

# 100 años de saber hacer.

La gastronomía es un estilo de vida en todo nuestro país, cuyos placeres sabemos disfrutar como nadie. Cada receta, cada preparación, cada plato son muy diferentes entre sí y eso es lo que engrandece nuestra cultura del buen comer. Esto hace que la elección del pan como ingrediente o acompañamiento sea toda una responsabilidad.

Las variedades de Panes de Artesa, gozan de unas propiedades organolépticas y nutricionales que aportan el sabor y la variedad necesarios para un maridaje excepcional con los más diversos platos de nuestra gastronomía.





## PANES DE ARTESA

### **CUIDADA SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

Nuestros maestros panaderos seleccionan y combinan con su saber hacer cada uno de los ingredientes manteniendo su esencia y aroma en cada una de sus 7 variedades.

### **PROCESO DE ELABORACIÓN CON TRIPLE FERMENTACIÓN**

En artesa después del amasado.  
En cunas de reposo después de la división de la masa.  
En cámara de fermentación controlada después de formado.

### **PROCESO DE HORNEADO EN TRES FASES**

Alta temperatura al inicio para aportar volumen.  
Fase intermedia a temperatura moderada para estabilizar el pan.  
Última fase a baja temperatura para un acabado delicado y crujiente.



**PAN DE ARTESA ESPELTA**  
Elaborado con harina de espelta al 52%

### **PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Con una superficie agrietada y enharinada, presenta diferentes texturas en la superficie, desde la crujiente y consistente a la más fina y ligera.  
Con poca acidez, aroma intenso y ligeras notas de frutos secos.

### **VALORES NUTRICIONALES**

Este cereal cuyo cultivo se remonta a casi 7000 años destaca por su bajo contenido en gluten mejorando de esta forma el tránsito intestinal. Contiene Ácido Oleico, rico en Omega-9 que reduce el nivel de colesterol.  
Presenta los 8 aminoácidos esenciales que necesita el organismo diariamente.

### **MARIDAJE**

Ideal para consumir con platos a base de verduras, como pistos o verduras a la plancha. También marida perfectamente con aceites de aromas suaves como los de la variedad picual. Muy adecuado para consumir con queso azul.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Corteza consistente y miga compacta, con el ligero punto de acidez del centeno.

VALORES NUTRICIONALES

Su gran aporte de fibra ayuda a regularizar el metabolismo y los niveles de colesterol. Pan con carbohidratos de absorción muy lenta, ideal para dietas de control de peso.

MARIDAJE

En el desayuno es el pan indicado para consumir con miel ya que su punto de acidez contrasta con el dulzor de ésta. Reconocido por su perfecto maridaje con todo tipo de ahumados.



PAN DE ARTESA CENTENO  
Elaborado con harina de centeno al 52%

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan de corteza dorada, ligeramente enharinada con miga blanca y esponjosa, de sabor suave y ligero alveolado.

VALORES NUTRICIONALES

El Ácido Linoleico que contiene, rico en Omega-6 ayuda a reducir el colesterol. Mejora el tránsito intestinal y es rico en fósforo, hierro y proteínas. Contiene Hidratos de carbono de absorción lenta, lo que reduce el índice glucémico del bolo alimenticio y lo hace más saludable.

MARIDAJE

Se asocia muy bien con los arroces de sabor intenso clásicos en la cocina mediterránea. También marida muy bien con fiambres de pavo y pollo.



PAN DE ARTESA AVENA  
Elaborado con harina de avena al 18%

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Corteza crujiente y brillante. Miga altamente alveolada y con un persistente aroma a la variedad de cereales y semillas que contiene.

VALORES NUTRICIONALES

Sus 4 cereales (trigo, centeno, avena y sémola de maíz) aportan alto contenido en fibra, lo que favorece el tránsito intestinal. Rico en Omega-3, Omega-6 y Vitamina E, lo que ayuda a prevenir problemas cardiovasculares.

MARIDAJE

Sorprende su buen maridaje con cualquier tipo de ensalada. En el desayuno combina a la perfección con mermeladas con alto punto de acidez, como por ejemplo frambuesa o grosella.



PAN DE ARTESA MULTICEREAL

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan con una corteza gruesa y crujiente y una greña central bien pronunciada. Miga de tono amarillo carente de alveolado, compacta y con gran humedad, con los matices dulces del maíz y la ligereza del trigo.

VALORES NUTRICIONALES

Muy bajos niveles de sodio, y por tanto recomendable en casos de hipertensión moderada. Ayuda a procesar adecuadamente los hidratos de carbono y contribuye a la disminución de ácido úrico.

MARIDAJE

Ideal para consumir con mermeladas de connotaciones dulces, como por ejemplo albaricoque, ciruela o fresa. Por el contraste marida muy bien junto con pescados azules de sabor intenso como el chicharro o el sargo. Sorprende cortado fino y ligeramente tostado con una lamina de foie.



PAN DE ARTESA MAÍZ Y TRIGO  
Elaborado con harina de maíz al 38%  
y harina de trigo al 62%

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan de trigo de corteza gruesa y crujiente. Miga consistente y de tono ligeramente grisáceo, con un punto de acidez y elaborado con largos reposos que le aportan mayor durabilidad.

VALORES NUTRICIONALES

Considerable aportación de vitaminas del grupo B y minerales como Calcio, Magnesio, Hierro, Fósforo y Potasio.

MARIDAJE

Marida a la perfección con el pulpo, potajes y cocidos, embutidos y quesos. En el desayuno es perfecto para tomar tostado con aceites de oliva virgen de sabor intenso como los de la variedad Arbequina.



PAN DE ARTESA PEREGRINO

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Con superficie ligeramente enharinada y greña central marcada, presenta corteza con distintas texturas y grosores. Miga tostada, esponjosa y de sabor suave con semillas de Chía en su interior.

VALORES NUTRICIONALES

La semillas de Chía que contiene presentan alto contenido en Omega 3 con valores siete veces superiores al del salmón atlántico y son fuente importante de calcio, suponiendo un buen sustitutivo para los intolerantes a la lactosa.

MARIDAJE

Perfecto con ensaladas de vegetales como la capresse con hojas de albahaca fresca y mozzarella de búfala. En desayunos, acompañado con mermeladas de puntos de acidez medio como fresa o ciruela.



PAN DE ARTESA CHÍA  
Elaborado con chía al 4,5%

# 6

Nuestra gama de salados

# La nueva gama de salados elaborada con todo nuestro saber hacer

A los clásicos gastronómicos de nuestra tierra, les hemos añadido una nueva variedad de empanadas y empanadillas, completamente naturales y con el relleno y la masa al más puro estilo tradicional gallego. Además, completamos nuestra oferta de salados con dos nuevas gamas: los bocadillos y los panpizzas. Ambos elaborados con nuestra barrita de Lareira como base, de corteza dorada y miga ligera y alveolada, les hemos añadido una minuciosa selección de ingredientes para así conseguir unas combinaciones deliciosas y fáciles de comer en cualquier momento.



**EMPANADA TRADICIONAL**  
CARNE REF:1781, ATÚN REF:1782, BACALAO CON PASAS REF:1783, ZAMBURIÑAS REF:1784, PULPO REF:1788, ZORZA REF:1789

1450g	300X400mm	6*	40	20' -200°C



**EMPANADA CLÁSICA ATÚN**

<b>REF:</b>					
1441	1760g	380X250mm	2	160	37' -180°C

**EMPANADA CLÁSICA**  
ATÚN REF:1793, CARNE REF:1792, JAMÓN Y QUESO REF:1794

3500g	600X400mm	4	40	50' -200°C

**EMPANADILLA JOVEN**  
PIZZA REF:1497, JAMÓN Y QUESO REF:1499

155g	190X75mm	36	132	22' -180°C

**EMPANADILLA TRADICIONAL MEDIA LUNA**  
ATÚN REF:1795, POLLO REF:1796, ZORZA REF:1799

140g	120X90mm	96*	40	20-25' 200°C

\*Se sirven en cajas individuales de 16 empanadillas cada una.





**BOCADILLOS**  
LOMO Y QUESO REF:4621  
BACON Y QUESO REF:4622  
TORTILLA REF:4623

215g 180g 245g	230X90mm	18	64	12-18' 180°C	2/3h* Temperatura ambiente

\*24h en refrigeración como alternativa de descongelación

**PANPIZZA**

YORK Y QUESO REF:1861, 5 QUESOS REF:1862  
(mozzarella, cheddar, gouda, emmental y queso azul)

VEGANO REF:1865

(cebolla morada, champiñones, tomate cherry, espinacas,  
calabacín y pimiento rojo)

120g 100g 120g	220X80mm	20	88	10-12' 180°C	1/2h* Temperatura ambiente

\*24h en refrigeración como alternativa de descongelación

# ¿Estás buscando algo especial?

## Transmítenos qué producto estás buscando.

¿Ha surgido una oportunidad de negocio y no encuentras lo que necesitas?

## Desarrollo personalizado.

En Sanbrandán desarrollamos soluciones personalizadas para tu negocio. Trabajamos para atender la demanda y adaptarnos a las exigencias del mercado.

De este modo estudiaremos y valoraremos tus propuestas específicas en términos de tamaño, forma, materias primas, formatos...

## Acordamos las condiciones.

Negociamos conjuntamente las mejores condiciones de precios, pedidos, suministro..., con el objetivo de que tu idea pueda llevarse a cabo.

# Tan buenos que se merecen toda la atención

En Sanbrandán sabemos que tan importante como tener un buen producto es comunicarlo y darlo a conocer, por eso ofrecemos toda la experiencia de nuestro equipo.

Dotamos a nuestros clientes de herramientas útiles para dinamizar sus ventas. Posters, carteles, folletos y otras piezas promocionales. Todo para incrementar la rentabilidad en el punto de venta.

## Dónde estamos

Sanbrandán posee su sede central de 20.000m<sup>2</sup> en A Coruña, desde donde distribuye sus productos. Además, cuenta con una amplia red de distribuidores a nivel nacional.

## Servicios

Con el fin de ofrecer el mejor producto y optimizar todos nuestros recursos, Sanbrandán pone a su disposición a un grupo de profesionales dispuestos a colaborar con usted. Asimismo, contamos con una red propia de transporte que asegura la calidad del producto y el servicio.

## Las materias primas

Todo un mundo. Escoger cada una de ellas es un proceso difícil y a la vez apasionante para nuestra gente. Nunca nos damos por satisfechos hasta que conseguimos los ingredientes idóneos. Los mejores.

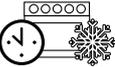
## Sistema de calidad

Nuestros sistemas de calidad incluyen, además del control y elección minucioso de los productos y materiales con los que trabajamos, un proceso de elaboración que cumple con las normas europeas, donde nuestro producto se somete a diferentes pruebas de calidad. Un proceso de elaboración bajo las normas de calidad **ISO 22000** que garantizan un resultado óptimo.

## Menor tiempo de horneado. Mayores ventajas

Nuestro tiempo de cocción es de los más bajos del mercado, además nuestros productos cuentan con la ventaja de poder ser horneados directamente sin descongelar, lo que supone un servicio más ágil, rápido y flexible para los clientes por el ahorro de tiempo; proporciona un ahorro energético considerable y una disminución del impacto ambiental por el menor consumo de energía.

# SIMBOLOGÍA

<b>REF</b>	<b>REFERENCIA PRODUCTO</b>
	<b>PESO UNIDAD APROX.</b>
	<b>LONGITUD APROX.</b>
	<b>UNIDADES POR CAJA</b>
	<b>CAJAS POR PALET</b>
	<b>INDICACIONES COCCIÓN DESCONGELADO</b>
	<b>INDICACIONES COCCIÓN SIN DESCONGELAR</b>
	<b>NIVEL DE ALVEOLADO</b>
	<b>INDICACIONES DESCONGELACIÓN</b>



Conseguir unos aromas intensos, unas cortezas crujientes, unos sabores únicos y la mayor durabilidad sólo es posible a través de la selección de las mejores materias primas y el máximo cuidado en el proceso de elaboración.

[www.sanbrandan.com](http://www.sanbrandan.com)

INDUSTRIALES PANADEROS AGRUPADOS ,S.A. CALLE PASTEUR, 9 • 15008 – A CORUÑA (POLÍGONO LA GRELA) TEL. 981 254 100 [ipasa@sanbrandan.com](mailto:ipasa@sanbrandan.com)