

Pans Clàssics



La barra de 1/4 i la baguet.

Pa d'origen francès. De crosta fina, l'elaborem amb farines d'alta qualitat i amb fermentacions prolongades. És el pa del dia a dia.



Pa rodó o Pa de pagès (Cuit amb forn de sola)

És el pa referent de la nostra gastronomia. De llarga conservació degut a la seva crosta cruixent. El fem amb el mètode anomenat "marcat manual" que el millora notablement en el seu procés d'elaboració.



Pa de crostons (Cuit amb forn de sola)

Pa elaborat com els d'abans, amb una lenta fermentació i cocció. Desprèn aquell aroma de pa rústic tan bo, amb el punt just d'acidesa. Amb una massa mare especialment tractada, elaborem aquest pa amb sèsam torrat i l'acabem amb els quatre crostons, per als amants del pa cruixent.



Antiga

Elaborem aquest pa amb farina de Malta, d'aquí ve la seva molla fosca. De sabor, exclusiu i de textura esponjosa. Amb crosta fina, però lleugerament cruixent.



Xapata (Cuit amb forn de sola)

Pa elaborat amb oli d'oliva verge. D'alveolat gran, és idoni per fer el pa amb tomàquet que tant ens agrada.



Valls (Cuit amb forn de sola)

Sabies que els pans de gran format tenen una major durabilitat? Aquest n'és un d'ells.



Rústica (Cuit amb forn de sola)

De crosta cruixent i molla esponjosa, és l'alternativa al pa de pagès.



Viena

Pa blanc sense crosta, està fet amb mantega i llet, en format de panet rodó o bé frankfurt. Ideal per als petits de casa.

Pans Integrals



Parisina integral

Barra elaborada amb farina integral. Sabies que els pans integrals conserven més nutrients degut a que el gra de blat o cereal que s'hi utilitza es manté sencer i, per tant, aporta més minerals i vitamines?



Pa de blat de moro (Cuit amb forn de sola)

De molla groguenca, s'elabora amb farina de blat de moro. Acompanya molt bé fent-lo amb torrades, mantega i mermelada.



Pa de sègol (Cuit amb forn de sola)

Els pans elaborats amb farina de sègol tenen menys contingut de gluten (tot i no ser aptes per a celíacs) i per tant, guanyen menys volum en el seu procés de fermentació que els pans elaborats amb farines de blat. Per aquesta raó són més densos. El seu alt contingut de fibra el fa idoni com a complement nutritiu en dietes per combatre el restrenyiment, afavorint el trànsit intestinal.



Pa d'espelta (Cuit amb forn de sola)

La espelta és un cereal molt antic (es cultiva des de fa més de 7.000 anys), considerat l'origen de totes les varietats de blat que es produeixen avui en dia. Els pans elaborats a base d'espelta han esdevingut, en poc temps, un producte de gran demanda gràcies a les propietats nutricionals associades a aquest cereal.

Utilitzem un tipus de farina poc refinada, tal com es feia antigament, i li donem una fermentació lenta i suau. Idoni per acompanyar embotits, formatges de cabra i ovella i guisats.



Pa alemany (Cuit amb forn de sola)

És el més integral de tots, amb un alt contingut de cereals, sègol, soja, flocs de civada,.... Boníssim!



Pa de llavors o Multicereals (Cuit amb forn de sola)

Pa fet amb una selecció molt variada de llavors i cereals que aporten un alt nivell de fibra i sabor intens. El plaer de menjar sa sense renunciar al sabor.

Especialitats



Pa de ceba (Cuit amb forn de sola)

Amb ceba confitada a foc lent. Combina molt bé amb carns vermelles.



Pa de nous (Cuit amb forn de sola)

Sabies que les nous són molt recomanades per combatre el colesterol? És el pa idoni per acompanyar formatges.



Pa de formatge (Cuit amb forn de sola)

Amb tres formatges: Rocafort, Parmesà i Emmental.



Pa d'oli (Cuit amb forn de sola)

Pa de nova creació, amb un irresistible aroma d'oli d'oliva. Acompanya'l d'embotit i et sorprendrà, de ben segur!

ART PASTISSERIES
BO
Qualitat per Excel·lència

www.artbo.es



Els nostres pans artesans

- Seleccionem les millors matèries primeres.
- Seguim els mètodes tradicionals d'elaboració respectant sempre els temps d'amasat, fermentació i cocció que requereix cada un d'ells.
- Ens agrada el bon pa!

SABADELL

Ronda Zamenhof, 98 - 100 Tel. 93 725 61 34
Tres Creus, 105 - 107 Tel. 93 745 05 04
Les Valls, 12 Tel. 93 715 52 66
Gràcia, 159 Tel. 93 725 30 00

SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Rambla Lluís Companys, 8 Tel. 93 721 08 08

artbo@artbo.es
www.artbo.es

