

El pan a través de los sentidos

El pan contiene una gran cantidad de aromas, sabores y texturas que lo convierten en un producto de gran riqueza sensorial. Nuestros sentidos nos permiten diferenciar los principales atributos visuales, su aroma, sabor y textura, que nos ayudan a valorar y disfrutar el pan. Según el tipo de harina, el resto de ingredientes, el proceso de panificación y, sobre todo, la cocción, cada pan presenta unas características sensoriales.

La fase visual nos permite comprobar el color e intensidad del tostado, brillo, formato, color de la miga, tamaño y forma de los alveolos, etc.

A través del olfato percibimos sus aromas tan característicos como variados: tostados inconfundibles, harina, aceite, cereales, etc.

En boca apreciamos sus sabores dulce, salado, cereales, notas de ácido y amargo, aceite de oliva, miel, semillas, etc.

Finalmente, **según la textura** del pan podemos valorar la suavidad, elasticidad y humedad de la miga y la intensidad de crujiente en la corteza, atributo relacionado con el proceso de elaboración.

La cata del pan



VISUAL	AROMA	SABOR	TEXTURA
Brillo	Cereal	Salado	Crujiente
Color	Aroma	Dulce	Dureza
Forma	Tostado	Ácido	Humedad
Alveolado	Maíz	Amargo	Desmenuzabilidad
Greñas	Harina	Cereal	Granulosidad
...	

¡Una ración de pan en cada comida!

Una **ración de pan** equivale aproximadamente a un panecillo (30 - 40g).

El consumo de **pan recomendado** es de 220g a 250g al día (100g en dietas de adelgazamiento).

¡Recuerdas sus propiedades nutricionales!

- Contiene **vitaminas** del grupo B (tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina y ácido fólico).
- Es fuente de **minerales** (hierro, zinc, magnesio, fósforo).
- Aporta fibra, especialmente si es **integral**.



Como complemento imprescindible a una dieta saludable, es muy importante realizar alguna actividad física o deportiva diaria, controlar su peso y beber abundante agua.

Para saber más, escanee este código QR



N.I.P.O.: 280-12-051-4. Depósito legal: M-32742-2012



El pan aporta calidad a nuestra mesa.

Algunos de nuestros panes están protegidos con el logotipo o sello de **Calidad Diferenciada IGP** (Indicación Geográfica Protegida) por cumplir cada uno de ellos con requisitos específicos y por estar vinculados con la zona geográfica donde se elaboran y con el método de producción empleado. Estos panes son: **I.G.P. Pan de Cea, I.G.P. Pan de Cruz de Ciudad Real (reconocidos por la Unión Europea en 2005 y 2009) y I.G.P. Pa de Pagès Català, I.G.P. Pan de Alfacar y I.G.P. Pa de Ronyó (en proceso de reconocimiento).**

Además, los panes más característicos de cada región están registrados con marcas de garantía como son el **Pan de Valladolid, Pan de Cañada y Pan de Pintera, de Aragón, Pan de Escanda de Asturias.**

El pan en la gastronomía

La riqueza y variedad de nuestros panes facilita maridajes que deleitan nuestro paladar.

La imaginación y la creatividad son claves para disfrutarlos: panes blancos con jamones, embutidos y quesos, panes integrales con guisos, panes de maíz con mermeladas, etc.

Sorpréndete con tus propias combinaciones y disfrútalo en cualquier momento del día: en tu desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena.

Hogazas de pan blanco:

Se caracterizan por su gruesa corteza, tostada intensamente y muy crujiente, así como por su miga esponjosa con alveolos grandes e irregulares.



Destacan por su aroma a levadura, harina y ácidos procedentes de la fermentación.

Combinan muy bien con jamones, embutidos y quesos, además de ser muy adecuadas para consumir en forma de rebanadas tostadas. Acompañan excelentemente a la cocina española de puchero.

Panes con fibra, cereales o semillas: presentan un aspecto muy atractivo, que les hace muy apetecibles.



Entre sus aromas destacan las notas de cereal, paja y campo. La miga suele ser de color más oscuro que la del pan blanco común. Por su sabor levemente ácido, dulce y en ocasiones amargo, combinan bien con mermeladas ácidas, ensaladas, guisos, ahumados y carnes rojas.

Panes con aceite:

panes de corteza fina, rugosa, brillante y de color dorado.



Su formato varía en función de la zona de producción. La miga es de color crema, con alveolado pequeño y regular. Destaca su aroma a aceite y un ligero sabor ácido y salado.

Se emplea para untar tomate, acompañar tortillas, quesos no curados, zumos o purés de verduras y pescados.

Panes de maíz:

Normalmente de formato redondo y no muy grande, con la corteza de tonalidades claras y miga amarillenta y densa.



Son panes que destacan por su aroma a maíz y un sabor dulce en boca, que se potencia en el regusto. Combinan muy bien con alimentos dulces, mermeladas, confituras y membrillo.

**NUESTROS PANES,
NUESTRA CULTURA Y CALIDAD.**

