

Pan con Calidad Diferenciada

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

para saber más



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: IGP Pan de Cea, IGP Pan de Cruz de Ciudad Real y IGP Pa de Pagès Català (reconocidos por la Unión Europea en 2005, 2009 y 2013, respectivamente), además de la IGP Pan de Alfacar.

IGP reconocidas por la UE:

IGP Pan de CEA
IGP Pan de Cruz de Ciudad Real
IGP Pa de Pagès Català

Además, disponemos de panes de calidad característicos de cada región que se registran con marcas de garantía como son el Pan de Valladolid o Lechuguino, Pan de Cañada y Pan de Pintera, de Aragón, Pan de Escanda de Asturias y Pan de Ronyó.

IGP en proceso de reconocimiento:

IGP Pan de Alfacar

asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



alimentación.es



Denominaciones del Pan

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

1. Pan común

Es el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, agua, con o sin sal fermentada.

2. Pan especial

Contiene ingredientes adicionales, otras harinas, un proceso de elaboración diverso y un formato diferente.

3. Productos semielaborados

Se refieren al pan precocido, a las masas congeladas y a otras masas semielaboradas.

1. Pan Común

Pan candeal o de miga dura: Es el de miga prieta o bregada y blanca, generalmente en forma de hogaza. Puede recibir distintos nombres en función de los formatos que adopta: lechuguino, pan de cruz, fabiola, roscas, etc.

Pan de flama o miga blanda: Es el elaborado con una mayor proporción de agua; su miga es esponjosa, blanda y no precisa refinado.

Formas de presentación: Barra, baguette, chapata, payés, gallego, etc.

2. Pan Especial

Pan Integral: Es el elaborado con harinas integrales, es decir, que contienen el salvado del cereal.

Pan de Viena: Es el elaborado con leche y materias grasas, en forma de barra o panecillo abizcochado.

Pan de Otro Cereal: Es el que se elabora con harina de trigo mezclada con harina de otro cereal, recibiendo el nombre de este otro cereal, del que debe contener al menos un 51% (pan de centeno, multice-reales, etc.).

Pan Tostado: Es el que, después del cocido, es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado. Además, puede contener otros ingredientes como grasas, azúcares y otros cereales.

Pan de Molde: Es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde.

Otros panes: Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa o el procedimiento de su elaboración, son también panes especiales los siguientes: pan abizcochado, pan dulce, pan de frutas, palillos, bastones, colines, pan ácido, entre otros.

3. Productos semielaborados

Pan precocido: Es la masa cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado.

Masa congelada: Es la masa que, habiendo sido o no fermentada y formada o no la pieza, ha sido posteriormente congelada.

Otras masas semielaboradas: Masa, fermentada o no fermentada y formada o no la pieza, que ha sido posteriormente sometida a un proceso de conservación autorizado, distinto de la congelación, de tal manera que se inhíba el proceso de fermentación.

Fuente: RD 1137/1984 y RD 285/1999



asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



alimentación.es



Historia del Pan

Para conocer los orígenes del pan debemos remontarnos al Neolítico. El hombre conoce ya las semillas y cereales, y sabe que una vez triturados y mezclados con agua, dan lugar a una papilla. Esta masa se dejó reposar por casualidad y se transformó en una torta granulada, seca y aplastada. ¡El primer pan acaba de tomar forma!

Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre y ha tenido presencia en las diferentes culturas, civilizaciones y conquistas.

El pan en Egipto

La costumbre de consumir pan proliferó en la cultura egipcia gracias a las excelentes condiciones que ofrecía el río Nilo para el cultivo de cereales. Fue esta cultura la que consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan. También descubrieron la fermentación y, con ella, el pan fermentado.

El pan del mundo griego

Una vez que Grecia adopta el invento del pan, a través de las relaciones comerciales con Egipto, lo perfecciona. Los panaderos griegos crearon una amplia variedad de masas panaderas a base de diferentes cereales y otros ingredientes, como miel o frutos secos.

El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino para, más tarde, convertirse en el sustento popular.

El pan de la época romana

En un principio, el consumo de pan en Roma estaba restringido a las clases pudientes. Más tarde, en el año 30 A.C, llegó a contar con más de 300 panaderías y consiguieron propagar la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde los celtiberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo.

El pan en la Edad Media

En el siglo VI en Europa el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, sin embargo posteriormente las ciudades empezaron a cobrar importancia y, ya en el siglo XII, surgen los primeros gremios de artesanos, entre ellos el panadero.

El pan en la Edad Moderna

A finales siglo XVIII, progresa la agricultura y se consigue una harina mejor. También se mejorarían las técnicas de elaboración del pan. El precio del pan disminuye al aumentar la oferta y el pan blanco, antes solo para determinadas clases sociales, llega a toda la población.

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

El pan en la actualidad

El pan es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en Europa, América, India y Oriente Medio.

La harina de trigo es el cereal más utilizado para su elaboración. También se utiliza el centeno, el arroz, el maíz y la cebada.

La legislación vigente define al pan como "el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria".

En España, existen más de 300 variedades de pan. Pueden clasificarse por su forma de presentación, por la combinación de sus ingredientes, por el tiempo de fermentación y de horneado, y por la zona geográfica en la que se elabora.

El consumo del pan por persona se sitúa en torno a 35,9 kg al año.

Fuente de información: CEOPAN (Conferencia Española de Organizaciones de Panadería), Panel de Consumo Alimentario MAGRAMA (Ministerio de Alimentación Agricultura y Medio Ambiente)



asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



alimentación.es

El Pan en la Dieta

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

¡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).

Benefícate de sus propiedades:

- Vitaminas del grupo B (vitamina, riboflavina, niacina, piridoxina y ácido fólico).
- Minerales (hierro, zinc, magnesio, fósforo).
- Fibra, especialmente si es integral.
- Agua (45-50%).

Recuerda

- La dieta mediterránea, reconocida como la más cardiosaludable de las dietas, incluye pan como uno de sus alimentos claves.
- Disfrútalo en cualquier momento del día: en tu desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena.
- Enriquece tu mesa con pan, contiene aromas, sabores y texturas inconfundibles y además, es el acompañante perfecto para todos los alimentos.
- La riqueza y variedad de nuestros panes facilita maridajes que deleitan nuestro paladar. Sorpréndete con tus propias combinaciones.
- Para mantener tierno el pan podemos introducir una ramita de apio, un trozo de manzana o de patata en la panera o bolsa de tela donde lo guardemos.
- La mejor opción para descongelar el pan es dejarlo a temperatura ambiente envuelto en tela o papel.



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

asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



alimentación.es



La Cata del Pan

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

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.

A **través del olfato** percibimos sus aromas tan característicos como variados: tales como tostados inconfundibles, harinas, aceites y cereales.

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

Según la textura del pan podemos valorar su suavidad, elasticidad y humedad de la miga, además de la intensidad del crujiente en la corteza, relacionado con el proceso de elaboración.



VISUAL

Brillo
Color
Forma
Alveolado
Greñas
...



AROMA

Cereal
Aroma
Tostado
Maíz
Harina
...



SABOR

Salado
Dulce
Ácido
Amargo
Cereal
...



TEXTURA

Crujiente
Dureza
Humedad
Desmenuzabilidad
Granulosidad

El pan contiene una gran cantidad de aromas, sabores y texturas que lo convierten en un producto de gran riqueza sensorial.



asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es





NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD

El Pan aporta Calidad a nuestra mesa

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.

asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



alimentación.es



El Proceso de Elaboración

Las etapas utilizadas en el **proceso de elaboración tradicional** de pan son: amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado.

Amasado: Se trata de mezclar de forma homogénea los ingredientes básicos (agua, harina, sal y levadura) hasta formar una masa flexible y elástica.

Reposo-1ª fermentación: Se deja la masa un tiempo hasta doblar su volumen.

División: Consiste en pesar y cortar la masa en partes homogéneas.

2ª Fermentación: La masa se deja reposar de nuevo hasta doblar el volumen.

Cocción-horneado: La masa continúa inflándose hasta que se alcanzan los 55° C. Internamente se forma la miga y a medida que aumenta la temperatura, la corteza se endurece y adquiere un tono dorado.

Proceso de elaboración industrial del Pan: No existe un sólo método de panificación, varía en función del tipo de pan, las características del obrador y de las materias primas a utilizar. Las etapas más comunes son:

Amasado y 1ª cocción: la masa se elabora y cuece como en el proceso tradicional, pero la cocción se interrumpe cuando al producto le falta aproximadamente 1/3 del tiempo necesario.

Enfriamiento y congelación: El pan se enfría y posteriormente se congela. Cuando el pan sale del túnel de congelación se empaqueta inmediatamente en una bolsa de plástico bien cerrada y se introduce en cajas de cartón especiales para congelación.

Almacenamiento y transporte: Se almacena a temperatura constante no superior a -14 °C. y se transporta hasta el punto de venta en vehículos congeladores, para no romper la cadena de frío, que garantizan la temperatura adecuada de congelación o en su caso refrigeración.

2ª Cocción-horneado: Una vez en el punto de venta, se termina la cocción en hornos especiales.

Fuente: CEOPAN y ASEMAC



Nuestros Panes

NUESTRO *Pan*
NUESTRA CULTURA
Y CALIDAD



Hogaza de León

Pan de masa blanda que se caracteriza por un largo periodo de fermentación. Se trata de una pieza con mucho aroma y sabor, de gran tamaño y con forma generalmente redonda. Presenta una serie de resquebrajamiento superficial. Es de color tostado claro, resaltando su aspecto rústico con harina espolvoreada sobre su superficie.



IGP Pan de Cruz de Ciudad Real

(Reconocido por la UE en 2009)

IGP con alcance geográfico de Ciudad Real. Es una pieza compacta y densa de trigo candeal, bregado de miga consistente y blanca, en forma de hogaza abombada. Su corteza es lisa y en su cara anterior lleva dos profundos cortes perpendiculares en forma de cruz, de la que toma su nombre.



IGP Pa de Pagès Català

(En el año 2013 reconocimiento por la UE). IGP cuyo ámbito geográfico es toda Cataluña.

Es redondo, de corteza crujiente, miga tierna y alvéolos grandes. Para su elaboración se emplea harina de trigo, agua, masa madre procedente de una fermentación anterior, levadura biológica y sal común.

Todo su proceso es tradicional, con heñido a mano, fermentaciones lentas y cocinando siempre las masas en hornos de solera refractaria.



Barra

La tradicional barra es el pan que más se consume en España, en especial en la ciudad de Madrid donde se denomina pistola. Su formato es alargado y estrecho, de picos redondeados, con un corte longitudinal. Es de miga esponjosa, corteza crujiente, fina y de color dorado, debido a tiempos de cocción cortos.



IGP Pan de Alfacar

(En proceso de reconocimiento por la UE). IGP con alcance geográfico de Alfacar y Viznar.

Es de forma alargada con una única greña de gran abertura y poca profundidad, con poco brillo y escasa harina en la superficie. Para su elaboración se utiliza el agua procedente del acuífero de Fuente Grande y masa madre natural. Su corteza es crujiente y no muy gruesa, de color oscuro tostado. Su miga es irregular y con alvéolos poco homogéneos.



Pan de Pintera

Marca de Garantía cuyo alcance geográfico es Aragón.

Pan redondo de aspecto rústico, marcado con sello, aplastado en los bordes, elevado y ahuecado en la parte central. Corteza fina y con rotura crujiente. Su miga es esponjosa, con alvéolos gruesos distribuidos de forma irregular y de tamaño muy variable.



Pan de Escanda

La escanda es un cereal autóctono de Asturias, considerado uno de los más antiguos. Este pan generalmente tiene forma redonda con sabor agradable y ligeramente a nuez. Presenta un olor característico, una miga uniforme y un color ligeramente anaranjado.



Pan de Valladolid o Lechugino

Marca de Garantía de Valladolid.

Es un pan candeal en forma de hogaza aplanada, con una corteza brillante, dorada y crujiente, ricamente decorado en su superficie mediante cortes y marcas redondas o cuadradas y con bordes redondeados. Su miga es muy prieta y blanca.



Pa de Ronyó

Pieza irregular que recuerda a la forma de un riñón y por ello toma este nombre catalán. Se elabora con un porcentaje de masa prefermentada y se cuece en horno moruno de leña. Su corteza es poco crujiente con olor a tostado que se transmite a la miga. La estructura interior es elástica, húmeda y con alvéolos irregulares.



Pan de Moña

Una hogaza de pan con mucha personalidad. Una referencia de silueta abombada, miga esponjosa y corteza fina, crujiente y acaramelada. Estas hogazas se elaboran manualmente para otorgarle a cada pieza una prominencia denominada moño o moña, aludiendo al peinado que tradicionalmente recogía el cabello de las abuelas de Galicia.



IGP Pan de CEA

(Reconocido por la UE en 2005)

IGP que abarca el término municipal de San Cristovo de Cea, Orense.

Es alargado y redondo en sus extremos, con una hendidura transversal en el centro que lo divide en dos partes abultadas y ensambladas. Su corteza es gruesa y de espesor variable, de color castaño oscuro y sabor tostado. Su miga es esponjosa, fibrosa y firme, con alvéolos irregulares y poco abundantes y con un intenso sabor a trigo.



Bollo Sevillano

Pan típico de Andalucía, con forma ancha en el centro y afilada por los picos. Su miga es bregada y blanca, típica de panes candeales. Su corteza es mate, gruesa y muy clara, con un ancho corte longitudinal.



Chapata

Pan de origen italiano, que ha alcanzado una importante cuota de producción y comercialización en España. Es de forma alargada y plana. Su corteza es dura, crujiente y de color tostado. Su miga es muy alveolada fruto de la alta hidratación de la masa.



Rosca Gallega

Una pieza muy típica en Galicia, peculiar por su forma circular agujereada en el centro. Un proceso de formado complejo, directamente relacionado con la manipulación de un maestro artesano. Un pan de sabor suave, miga alveolada y acorteza fina y enharinada.

asemac*
asociación española de la industria
de panadería, bollería y pastelería



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

alimentación.es

