



## SanBrandán Pan de Lareira

Ligeramente enharinada, de corteza crujiente y miga tierna y alveolada, la nueva barra de Lareira Sanbrandan de 130 g es un pan artesano con las mismas propiedades y características que la tradicional bolla gallega, elaborada desde tiempos ancestrales en diferentes zonas de Galicia. El nuevo formato permite ampliar las posibilidades de la degustación, ya que la dosis reducida es idónea tanto para el consumo únicamente del pan como en compañía, en bocadillo.

INDUSTRIALES PANADERAS AGRUPADOS, S.A.  
T 981 254 100  
IPASA@SANBRANDAN.COM  
WWW.SANBRANDAN.COM



## Altarriba reivindica el valor transformador del pan

Francesc Altarriba prosigue su labor pedagógica con el pan como centro de su discurso a través de los eventos gastronómicos más importantes del país. Altarriba es un firme convencido de que este producto ancestral puede aportar mucho valor y revitalizar el sector gastronómico al que se dirija. Así, por ejemplo, en una de sus últimas ponencias en BCN Vanguardia (Alimentaria), "El valor del pan en la transformación del canal Horeca: Si utilizas pan ¿por qué lo haces invisible?", repasó pilares que pueden dar total visibilidad al pan. Algunos de estos argumentos son el de habilitar un espacio adecuado para trabajarlo, sacándolo de la cocina y pasando el testigo al personal de sala en cuanto a trato y presentación; sistematizar un método de trabajo del que ya disponen el resto de productos gastronómicos; y disponer de equipamiento profesional diferente al doméstico, que es el más usado erróneamente; y finalmente, promover la figura del experto, conocido como pannier, totalmente dissociada del de panadero y con un papel vital para convertir el pan en un producto gastronómico selecto.

# FERNETO

*¡Siempre buscando las mejores soluciones para sus problemas...!*



FERNETO S.A.  
T +351 234 799 160 export@fernetos.com