

*Con un clic al web **hacerpanencasa.com** cualquier usuario podrá escoger entre un variado catálogo de panes, desde los más artesanos pasando por los gourmet y los “sin gluten”*

“Pan 2.0”:

Abre la panadería virtual

para que hacer pan en casa sea fácil, eficaz, divertido e incluso apto para celíacos

En el mundo del pan todo parece inventado... Pero nada más lejos. Con 2013 nace una nueva manera de hacer pan en casa que va a cambiar los hábitos de muchas familias: A partir de ahora, quien guste podrá experimentar lo que es “ser panadero” con una propuesta que abre miras en el mundo del pan para convertirse en una experiencia moderna, divertida y afín a todas las edades y perfiles, asociada a adjetivos como fácil, eficaz, saludable o incluso excelente.

Dentro del empeño de crear cultura del pan y en un nuevo guiño emprendedor, Francesc Altarriba apuesta por el **“Pan 2.0”** lanzando al mercado no sólo un nuevo producto, sino un nuevo concepto, una nueva manera de tratar el pan en casa.

La propuesta es dual: Por un lado, responde al objetivo global de facilitar que el pan vuelva a hacerse y a disfrutarse en casa, recuperando los procesos artesanales. Por otro, se irrumpe en el mercado con una oferta de producto mayor incluso que la que se encuentra en muchas panaderías convencionales: Tener al alcance de la mano la posibilidad de crear y degustar, a cualquier hora y desde cualquier parte, un gran número de panes, desde los más tradicionales pasando por las variedades gourmet e incluso los panes con harinas ecológicas... Y lo que es más importante, las personas celíacas o con alergias alimenticias encontrarán también un pan a su medida.

Ahora, hacer un pan como éste en casa es sólo cuestión de 3 simples pasos...



1. Adquirir el elaborado “todo en uno” en el web hacerpanencasa.com

En la red, la nueva panadería

Pero ¿cómo se hace tangible toda esta revolución desde el punto de vista del consumidor? Pues con la comodidad, la accesibilidad y la inmediatez que ofrece internet y la nueva era digital.

Con un solo clic al web **www.hacerpanencasa.com** –próximamente en inglés y catalán–, el consumidor accederá a un extenso catálogo de panes con todas sus características, que un máximo de 72 horas podrá estar cociendo en su casa. El departamento de Investigación y Desarrollo del grupo de empresas de Francesc Altarriba ha ideado un elaborado con el que, trabajado a mano o con una robot de cocina tipo Thermomix, sale una masa que solo requerirá de un tiempo de reposo para seguidamente darle forma, fermentar, hornear y disfrutar del mejor pan recién hecho.

Este avance, hasta ahora inexistente en el mercado, responde a una demanda detectada desde el inicio de esta etapa recesionista desde muchos sectores, colectivos, firmas relacionadas con la manipulación de alimentos y, como no, particulares. Son muchas las personas que, por afición, hábitos o simplemente por placer, hacen su propio pan, pero éste es normalmente un proceso sin método estandarizado y el producto nunca sale igual porque las harinas que hay en el mercado no están equilibradas ni pensadas para tal finalidad.

Con el elaborado de **hacerpanencasa.com**, el usuario elige el pan que desea comer, recibe el producto mediante mensajería rápida y gratuita, echa la dosis en su robot de cocina y, de forma fácil y añadiendo únicamente agua, con la garantía de que siguiendo las instrucciones la efectividad es cien por cien, elabora el mismo pan que le servirían en la panadería. A todo ello se le añade un valor social: hacer pan en casa es sinónimo de hacer pan en familia, un acto divertido para todos sus miembros y cuyo fruto se comparte a posteriori en una mesa.

hacerpanencasa.com no funciona sólo como escaparate o tienda virtual, sino que cualquier duda, consejo o facilidad le es transmitida al usuario. Por su novedad, la atención telefónica (93 850 63 42) o vía e-mail forma parte intrínseca de esta revolución. A través de cursos y talleres programados –los cuales pueden solicitarse a medida mediante el web– se divulgará de forma práctica método y formas de trabajo, así como maneras de presentar y tratar el pan una vez horneado.

Igual que en cualquier otra tienda de venta on-line, el sistema de compra es sencillo y eficaz; en una adquisición mínima el cliente recibe un paquete con tres o siete dosis individuales de elaborado del que salen un kilo de masa cada una. No se cargan gastos de envío con la finalidad de popularizar al máximo esta nueva manera de disfrutar del pan.

2. Echar en un robot de cocina y sólo preocuparse de añadir agua. También se puede trabajar a mano



**3. Obtención de la masa:
Reposo, darle forma,
fermentación y hornear.
Siempre sale bien e igual**



Atención especial al colectivo celíaco y a las personas con intolerancias: Cultivar la salud

El 1% de la población española es celíaca según datos de la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), pero hasta el 6% de ella sufre insensibilidad al gluten. A este porcentaje se une un gran número de personas que sufren intolerancias alimentarias... hacerpanencasa.com no excluye a ningún perfil o colectivo de esta novedad, y ofrece una gama de panes en la que la base no es la harina de trigo, evitando componentes alérgicos. Siete son los panes que se encuentran en el web: De castaña (presentado con éxito en la feria de Viladrau dedicada a este producto); de quinoa; de trigo sarraceno; de maíz; de arroz; y hay dos variedades más de cereales –intensa y suave-. Todo encaminado a cultivar la salud.

Todas estas referencias podrán adquirirse y elaborarse en casa con la misma facilidad que el resto de panes del catálogo virtual, con la única salvedad respecto al resto de muestras que, a parte, habrá que echar la levadura. En breve se añadirá a la oferta toda una gama de panes con harinas ecológicas.

El porqué de hacerpanencasa.com

Francesc Altarriba, impulsor de ésta panadería virtual, explica el porqué de ésta irrupción en el mercado: *“En estos últimos tiempos hemos estado en contacto con empresas que desarrollan robots de cocina y particulares que los usan y todos coincidían en los mismo: el pan es un elaborado que nunca sale de la misma forma ya que está muy condicionado por los ingredientes que encuentras a tu alcance. Por eso nos pusimos a trabajar para hallar un sistema que garantizara el éxito siempre... y al que todo el mundo tuviera acceso. No había otra forma de plantearlo que implementándolo a Internet, creando un preparado único que simplemente echándolo a una máquina o trabajándolo a mano funcionara sí o sí, sin preocuparse de dosis, equilibrio de los ingredientes, etcétera. De esta forma nació todo el concepto asociado a hacerpanencasa.com, una herramienta y unos elaborados que pensamos que van a cambiar los hábitos de muchos consumidores”.*

Buen conocedor del sector, Francesc Altarriba apostó hace tiempo por crear cultura del pan: en ese empeño, hace unos años fundó su taller gastronómico del pan, revolucionó el pan en gastronomía apostando por la figura del pannier; instauró la primera consultoría especializada en este alimento... Y ahora da un nuevo salto para acercar el pan al consumidor, dándole la posibilidad de cerrar el círculo de crear, presentar y consumir... todo en y desde su casa.

hacerpanencasa.com está en facebook y twitter

