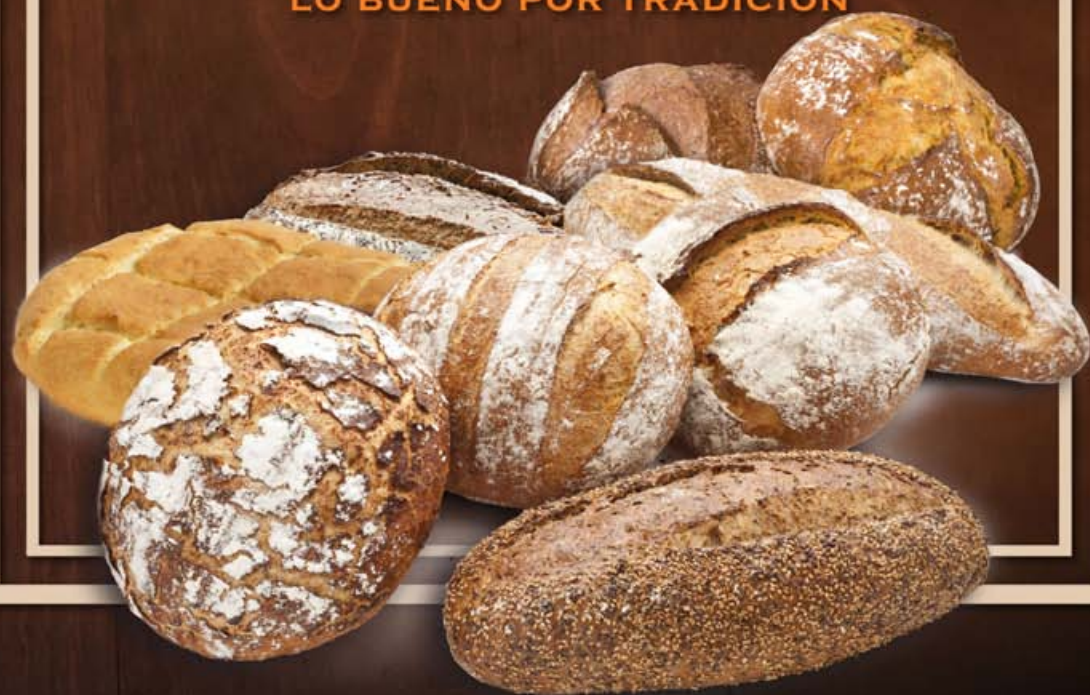


MÁS DE  
100 AÑOS  
DE TRADICIÓN  
EN CADA  
BOCADO

*San Brandán*

LO BUENO POR TRADICIÓN








# El horneado

fieles a la mejor tradición artesana de Galicia.





Sanbrandán elabora sus panes y empanadas siguiendo las recetas tradicionales de artesanos panaderos gallegos. Con nuestros procedimientos de elaboración y utilizando las mejores materias primas, hemos conseguido un producto de calidad diferenciada y excelentemente valorado por nuestros clientes. Para mantener esta calidad y que el producto siempre esté fresco y en su punto, te recomendamos seguir estas sencillas, pero necesarias, pautas.

**Ahora más práctico que nunca, pudiendo hornear directamente sin descongelar.**

## PASOS A SEGUIR DESCONGELANDO

-  1 Mantener la cadena de frío hasta el momento de su horneado final. Almacena las cajas en tu congelador en cuanto te llegue el pedido.
-  2 Descongelar las piezas de pan sobre una bandeja unos minutos antes del horneado final.
-  3 Precalentar el horno a una temperatura ligeramente más alta a la indicada, para que cuando introduzcas el pan, la temperatura del horno no descienda excesivamente.
-  4 Prestar mucha atención al tiempo de horneado de cada producto!!! Una de las características de nuestro pan es su reducido tiempo de horneado. Esto supone dos grandes ventajas: el ahorro energético/económico que supone y la flexibilidad para tener pan recién horneado en pocos minutos. Si deseas el pan un poco más tostado puedes darle unos minutos más de horneado.
-  5 Dejar reposar. Una vez horneado, deja reposar el pan en las bandejas unos minutos. Tanto la corteza como la miga conservarán mejor sus propiedades y su efecto crujiente.

## PASOS A SEGUIR SIN DESCONGELAR

-  1 Mantener la cadena de frío hasta el momento de su horneado final. Almacena las cajas en tu congelador en cuanto te llegue el pedido.
-  2 Precalentar el horno a una temperatura ligeramente más alta a la indicada, para que cuando introduzcas el pan, la temperatura del horno no descienda excesivamente.
-  3 Prestar mucha atención al tiempo de horneado de cada producto !!! Una de las características de nuestro pan es su reducido tiempo de horneado. Si deseas el pan un poco más tostado puedes darle unos minutos más de horneado.
-  4 Dejar reposar. Una vez horneado, deja reposar el pan en las bandejas unos minutos. Tanto la corteza como la miga conservarán mejor sus propiedades y su efecto crujiente.

## RECOMENDACIONES

TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN PARA PAN -15°C Y PARA EMPANADAS -18°C

Recomendamos el uso de bandejas perforadas durante el horneado y su posterior reposo.

- ¡IDEA!: Para conseguir un mejor resultado prueba a darle la vuelta al pan en los últimos minutos de cocción.

## SIMBOLOGÍA

REF REFERENCIA PRODUCTO



PESO UNIDAD PRECOCIDO APROX.



LONGITUD



UNIDADES POR CAJA



CAJAS POR PALET



INDICACIONES COCCIÓN DESCONGELADO



INDICACIONES COCCIÓN SIN DESCONGELAR



% AGUA



NIVEL DE ALVEOLADO



% LEVADURA

## Sobre el alveolado en nuestro pan.

Los alveolos son los “agujeros” que caracterizan la miga del pan; indican el nivel de esponjosidad y espesura de la misma y se originan cuando el aire queda atrapado entre las redes de gluten existentes en las harinas. El nivel de alveolado depende de varios factores: hidratación y tenacidad de la masa, prefermentación, formado y fermentación final. Un pan con alto alveolado supone un producto más fácil de comer y ligero. Para conseguirlo, usamos harinas de la más alta calidad, harinas de trigo y espeltas con alto contenido proteico capaces de absorber

esa cantidad de agua adicional presente en todas nuestras recetas.

Todo esto unido a mayores tiempos de reposo y un menor manipulado hacen posible el aspecto inconfundible de nuestra miga, marca de la casa; su sabor, su aroma y su textura determinan en gran medida la personalidad de nuestros panes, variando desde un alveolado grande y esponjoso como el de nuestras bollas hasta otro más tupido y uniforme presente por ejemplo en nuestra variedad de avena.



Miga alveolado bajo

Miga alveolado medio

Miga alveolado alto

## Sobre la hidratación en nuestro pan.

El agua es uno de los ingredientes indispensables en la elaboración del pan; su misión: activar las proteínas de la harina para que la masa adquiera textura blanda y moldeable. Usando el llamado “porcentaje panadero”, procedimiento tradicional del sector para expresar la proporción de los ingredientes sobre el peso de la harina empleada, todos nuestros panes cuentan con altos niveles de hidratación lo que aporta mayor durabilidad al producto y una necesidad de levadura menor en nuestras recetas.

La textura de una masa con alto contenido de agua exige el uso de ingredientes de primera calidad, harinas con alto contenido proteico que faciliten el desarrollo del gluten. Todo este proceso requiere que el producto sea trabajado de forma tradicional adaptándonos a sus exigentes características. Además, la calidad y composición del agua tan característica de nuestro entorno favorece la fermentación y aporta suavidad a nuestras masas.

## Sobre la levadura en nuestro pan.

Existen muchos tipos de levadura, pero en Sanbrandán usamos solamente levaduras frescas, naturales, que usadas en la proporción adecuada aportan al pan ese sabor clásico inconfundible. Se trata de microorganismos vivos, hongos que ayudan a fermentar los hidratos de la harina y a producir burbujas de aire que después se traducen en un pan esponjoso y ligero, de fácil digestión y que además juega un papel importante en la coloración de la corteza. Con valiosos micronutrientes, nos permiten elaborar panes artesanos de muy buena calidad nutricional.

Por otro lado, es importante tener en cuenta que un exceso de levadura en la receta requiere menores niveles de reposo produciendo pérdidas sustanciales de aromas y sabores en el producto, por lo que es importante añadir el nivel óptimo junto con tiempos largos de reposo en artesa que aporten personalidad a nuestras masas. La cantidad necesaria de levadura no es fija, sino que varía según las condiciones ambientales. Por este motivo nuestros artesanos panaderos tienen que ir ajustando la mezcla para que nuestro pan siga teniendo las características propias del pan gallego, del pan Sanbrandán.

Más de  
1000 años  
de tradición  
gallega

- 06 NUESTRAS BARRAS
- 08 NUESTROS PANES DE TRADICIÓN GALLEGA
- 09 NUESTROS PANES PEQUEÑOS
- 12 NUESTROS PANES DE ARTESA
- 20 NUESTRAS EMPANADAS Y EMPANADILLAS
- 22 NUESTROS PRODUCTOS PERSONALIZADOS
- 23 SOBRE NOSOTROS

*San Brandán*  
LO BUENO POR TRADICIÓN

# 1

Nuestras barras

La forma de siempre,  
**sabrosas**  
 como nunca.



**BARRA SANBRANDÁN**

REF:	1106	1103	200g	250g	380mm	470mm	30	26	30	24	5°-190°C	9°-190°C	69%	MEDIO	2,5-3%
------	------	------	------	------	-------	-------	----	----	----	----	----------	----------	-----	-------	--------

**BARRA SANBRANDÁN MIX CEREALES**

REF:	1203	250g	470mm	26	24	10°-190°C	14°-190°C	72%	MEDIO	1,2-1,4%
------	------	------	-------	----	----	-----------	-----------	-----	-------	----------

Cuando hablamos de pan quizá la presentación más popular conocida en todo el mundo sea la barra. En Sanbrandán ponemos todo nuestro empeño y tradición panadera para que cada una de nuestras barras de pan tengan un sabor y un aroma únicos.

**BARRA BRETONA**

REF:	1124	230g	580mm	30	32	5°-190°C	9°-190°C	70%	MEDIO	1,3-1,5%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	-------	----------

**BAGUETTE ARTESANA**

REF:	1123	230g	580mm	30	32	5°-190°C	9°-190°C	70%	MEDIO	1,3-1,5%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	-------	----------

**BARRA RULA**

REF:	1104	270g	470mm	26	24	5°-190°C	9°-190°C	71%	BAJO	2,5-3%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	------	--------



**LARGUITA INTEGRAL**

REF:	1130	125g	380mm	40	48	5°-190°C	9°-190°C	72%	BAJO	1,8-2%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	------	--------



**BARRA DE LAREIRA**

REF:	1113	280g	470mm	26	24	5°-190°C	9°-190°C	72%	MEDIO	2,2-2,5%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	-------	----------



**CHATTA MIGA BLANCA**

REF:	1129	310g	380mm	26	24	7°-190°C	14°-190°C	71%	ALTO	1,5-1,8%
------	------	------	-------	----	----	----------	-----------	-----	------	----------



**CHATTA MIGA MORENA**

REF:	1127	310g	380mm	26	24	7°-190°C	14°-190°C	71%	ALTO	1,5-1,8%
------	------	------	-------	----	----	----------	-----------	-----	------	----------

Nuestros panes de tradición gallega

# 2

Todos nuestros panes salen bien, pero algunos nos salen **REDONDOS**

Panes gallegos por excelencia, en un formato que respeta la tradición de generaciones en cuanto a sabor, textura, aroma y presencia. Un placer con historia para los 5 sentidos.



**BOLLA SANBRANDÁN**

REF:	1109	520g	285mm	6	48	20°-190°C	26°-190°C	70%	ALTO	1,3-1,5%
------	------	------	-------	---	----	-----------	-----------	-----	------	----------



**REDONDO SANBRANDÁN**

REF:	1145	250g	185mm	25	30	15°-190°C	20°-190°C	70%	ALTO	1,3-1,5%
------	------	------	-------	----	----	-----------	-----------	-----	------	----------



**REDONDO SANBRANDÁN**

REF:	1148	600g	240mm	10	30	20°-190°C	26°-190°C	70%	ALTO	1,3-1,5%
------	------	------	-------	----	----	-----------	-----------	-----	------	----------

Nuestros panes pequeños

# 3

## Artesanía panadera en miniatura

Nuestros panes pequeños artesanos se caracterizan por mantener las propiedades del clásico pan gallego; alto nivel de hidratación y migas alveoladas.

También hemos pensado en simplificar al máximo la manipulación, ya que sólo se necesitan unos pocos minutos de horneado, siendo válido incluso su acabado en tostador ó plancha sin necesidad de horno.

Hacer una mención especial a nuestra gama de peregrinos; panes de corteza muy fina, gran esponjosidad y que sorprendentemente duran tiernos más tiempo pese a su pequeño tamaño. Para su elaboración apostamos por técnicas artesanas que les dan ese carácter único; todos ellos diferentes aportan valor a cualquier propuesta gastronómica.



**BARRITA SANBRANDÁN**

REF:	1139	90g	190mm	60	30	5°-190°C	9°-190°C	71%	MEDIO	2,3-2,6%
------	------	-----	-------	----	----	----------	----------	-----	-------	----------



**BARRITA SIN SAL**

REF:	1115	125g	250mm	25	48	5°-190°C	9°-190°C	73%	BAJO	2,3-2,6%
------	------	------	-------	----	----	----------	----------	-----	------	----------





**MAXIBARRITA**

REF:									
1142	155g	280mm	48	24	5°-190°C	9°-190°C	71%	MEDIO	2,3-2,6%



**MEDIA BRETONA**

REF:									
1126	120g	300mm	35	48	5°-190°C	9°-190°C	70%	MEDIO	1,3-1,5%



**BARRITA DE LAREIRA**

REF:									
1138 1143	110g 130g	210mm 230mm	70 60	24	5°-190°C	9°-190°C	71%	MEDIO	2-2,5%



**PERRITO**

REF:									
1117	80g	160mm	75	30	3°-190°C	6°-190°C	70%	BAJO	4,5-5%



**HAMBURGUESA**

REF:									
1137	100g	130mm	60	30	3°-190°C	6°-190°C	70%	BAJO	4,5-5%



**HAMBURGUESA RÚSTICA**

REF:									
1116	115g	130mm	60	30	3°-190°C	6°-190°C	70%	MEDIO	1,3-1,5%



**PEREGRINO**

REF:									
1149	115g	125mm	65	30	5°-190°C	9°-190°C	71%	MEDIO	1-1,2%



**BOCADÍN DE CHOCOLATE**

REF:									
1160	70g	95mm	70	48	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%



**BOCADÍN DE CHORIZO**

REF:									
1168	70g	95mm	70	48	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%



**BOCADÍN DE JAMÓN Y QUESO**

REF:									
1169	70g	95mm	70	48	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%



**PEREGRIN**

CEBOLLA REF:1155, OLIVAS NEGRAS REF:1156,  
PASAS REF:1158, NUECES REF:1157, AJO PEREJIL REF:1154

40g	70mm	60	88	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%

**PEREGRIN SURTIDO**

REF:1159  
CEBOLLA, OLIVAS NEGRAS, PASAS, NUECES, AJO PEREJIL

40g	70mm	175	32	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%

**PEREGRIN**

REF:									
1151 1150	40g 70g	70mm 95mm	120 70	48	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%

**PEREGRIN INTEGRAL**

REF:									
1153 1152	40g 70g	70mm 95mm	120 70	48	3°-190°C	5°-190°C	75%	ALTO	1-1,3%

# 4

Nuestros  
Panes de  
Artesa

# Galicia.

## Tradición panadera.

Aromas intensos, cortezas crujientes, sabores únicos, y la mayor durabilidad.

Todo esto sólo es posible a través de la selección de las mejores materias primas y el máximo cuidado en el proceso de elaboración, y así lo hemos hecho en Galicia durante siglos.



PANES DE  
ARTESA



PAN DE ARTESA AVENA

REF:	520g	190mm	8	48	18° -180°C	30° -180°C	70%	BAJO	0,7-0,9%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	------	----------



PAN DE ARTESA MAIZ Y TRIGO

REF:	520g	190mm	8	48	18° -180°C	30° -180°C	65%	BAJO	0,7-0,9%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	------	----------



PAN DE ARTESA ESPELTA

REF:	520g	210mm	8	48	22° -180°C	32° -180°C	74%	MEDIO	0,8-1,1%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	-------	----------



PAN DE ARTESA TORTA DE ACEITE

REF:	520g	240mm	8	48	24° -180°C	30° -180°C	53%	BAJO	0,8-1%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	------	--------



PAN DE ARTESA VINO MENCIA

REF:	520g	170mm	8	48	28° -180°C	33° -180°C	70%	BAJO	0,9-1,1%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	------	----------



PAN DE ARTESA CENTENO

REF:	520g	280mm	11	48	22° -180°C	32° -180°C	74%	MEDIO	0,5-0,7%
------	------	-------	----	----	------------	------------	-----	-------	----------



PAN DE ARTESA MULTICEREAL

REF:	520g	340mm	11	48	22° -180°C	32° -180°C	65%	MEDIO	0,8-1%
------	------	-------	----	----	------------	------------	-----	-------	--------



PAN DE ARTESA PEREGRINO

REF:	520g	340mm	11	48	18° -180°C	30° -180°C	70%	MEDIO	0,7-0,9%
------	------	-------	----	----	------------	------------	-----	-------	----------



PAN DE ARTESA CHÍA

REF:	520g	190mm	8	48	30° -180°C	40° -180°C	70%	MEDIO	0,8-1%
------	------	-------	---	----	------------	------------	-----	-------	--------

# PANES DE ARTESA

## 100 años de saber hacer.

La gastronomía es un estilo de vida en todo nuestro país, cuyos placeres sabemos disfrutar como nadie. Cada receta, cada preparación, cada plato son muy diferentes entre sí y eso es lo que engrandece nuestra cultura del buen comer.

Esto hace que la elección del pan como ingrediente o acompañamiento sea toda una responsabilidad.

Las variedades de Panes de Artesa, gozan de unas propiedades organolépticas y nutricionales que aportan el sabor y la variedad necesarios para un maridaje excepcional con los más diversos platos de nuestra gastronomía.





# PANES DE ARTESA

# PANES DE ARTESA

## CUIDADA SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Nuestros maestros panaderos seleccionan y combinan con su saber hacer cada uno de los ingredientes manteniendo su esencia y aroma en cada una de sus 9 variedades.

## ELABORADOS CON NUESTRA PROPIA MASA MADRE

Así los Panes de Artesa adquieren aromas y sabores intensos a pan de siempre, mayor durabilidad, cortezas crujientes, y tiernas y aromáticas migas.

## PROCESO DE ELABORACIÓN CON TRIPLE FERMENTACIÓN

En artesa después del amasado.

En cunas de reposo después de la división de la masa.

En cámara de fermentación controlada después de formado.

## PROCESO DE HORNEADO EN TRES FASES

Alta temperatura al inicio para aportar volumen.

Fase intermedia a temperatura moderada para estabilizar el pan.

Última fase a baja temperatura para un acabado delicado y crujiente.



PAN DE ARTESA AVENA

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan de Corteza dorada, ligeramente enharinada con miga blanca y esponjosa, de sabor suave y ligero alveolado.

### VALORES NUTRICIONALES

El Ácido Linoleico que contiene, rico en Omega-6 ayuda a reducir el colesterol. Mejora el tránsito intestinal y es rico en fósforo, hierro y proteínas. Contiene Hidratos de Carbono de absorción lenta, lo que reduce el índice glucémico del bolo alimenticio y lo hace más saludable.

### MARIDAJE

Se asocia muy bien con los arroces de sabor intenso clásicos en la cocina mediterránea. También marida muy bien con fiambres de pavo y pollo.



PAN DE ARTESA MAÍZ Y TRIGO

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan con una corteza gruesa y crujiente y una greña central bien pronunciada. Miga de tono amarillo carente de alveolado, compacta y con gran humedad, con los matices dulces del maíz y la ligereza del trigo.

### VALORES NUTRICIONALES

Muy bajos niveles de sodio, y por tanto recomendable en casos de hipertensión moderada. Ayuda a procesar adecuadamente los hidratos de carbono y contribuye a la disminución de ácido úrico.

### MARIDAJE

Ideal para consumir con mermeladas de connotaciones dulces, como por ejemplo albaricoque, ciruela o fresa. Por el contraste marida muy bien junto con pescados azules de sabor intenso como el chicharro o el sargo. Sorprende cortado fino y ligeramente tostado con una lamina de foie.



PAN DE ARTESA ESPELTA

### PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Con una superficie agrietada y enharinada, presenta diferentes texturas en la superficie, desde la crujiente y consistente a la más fina y ligera. Con poca acidez, aroma intenso a pan tradicional y ligeras notas de frutos secos.

### VALORES NUTRICIONALES

Este cereal cuyo cultivo se remonta a casi 7000 años destaca por su bajo contenido en gluten mejorando de esta forma el tránsito intestinal. Contiene Ácido Oleico, rico en Omega-9 que reduce el nivel de Colesterol. Presenta los 8 aminoácidos esenciales que necesita el organismo diariamente.

### MARIDAJE

Ideal para consumir con platos a base de verduras, como pistos o verduras a la plancha. También marida perfectamente con aceites de aromas suaves como los de la variedad picual. Muy adecuado para consumir con queso azul.

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Corteza consistente y miga compacta, con el ligero punto de acidez del centeno.

**VALORES NUTRICIONALES**

Su gran aporte de fibra ayuda a regularizar el metabolismo y los niveles de colesterol. Pan con carbohidratos de absorción muy lenta, ideal para dietas de control de peso.

**MARIDAJE**

En el desayuno es el pan indicado para consumir con miel ya que su punto de acidez contrasta con el dulzor de ésta. Reconocido por su perfecto maridaje con todo tipo de ahumados.



PAN DE ARTESA CENTENO

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Corteza crujiente y brillante, con semillas de lino y sésamo en la superficie. Miga ligeramente alveolada y con un persistente aroma a la variedad de cereales y semillas que contiene.

**VALORES NUTRICIONALES**

Sus 4 cereales (trigo, centeno, avena y sémola de maíz) aportan alto contenido en fibra, lo que favorece el tránsito intestinal. Rico en Omega-3, Omega-6 y Vitamina E, lo que ayuda a prevenir problemas cardiovasculares.

**MARIDAJE**

Sorprende su buen maridaje con cualquier tipo de ensalada. En el desayuno combina a la perfección con mermeladas con alto punto de acidez, como por ejemplo framboesa o grosella.



PAN DE ARTESA MULTICEREAL

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Pan de trigo de corteza gruesa y crujiente. Miga consistente y de tono ligeramente grisáceo, con el característico punto ácido de los panes gallegos elaborados con largos reposos.

**VALORES NUTRICIONALES**

Considerable aportación de vitaminas del grupo B y minerales como Calcio, Magnesio, Hierro, Fósforo y Potasio.

**MARIDAJE**

Marida a la perfección con el pulpo, potajes y cocidos, embutidos y quesos. En el desayuno es perfecto para tomar tostado con aceites de oliva virgen de sabor intenso como los de la variedad Arbequina.



PAN DE ARTESA PEREGRINO

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Pan de corteza fina y dorada, y miga esponjosa. En formato de torta tradicional presenta cortes transversales en la superficie.

El aceite de oliva virgen extra de variedad picual de primer prensado en frío le aporta un equilibrio de acidez en boca con agradables notas afrutadas.

**VALORES NUTRICIONALES**

Pilar de la dieta mediterránea, el aceite de oliva es fuente importante de energía y beneficioso para la prevención de enfermedades cardiovasculares, además de ayudar al aumento del colesterol bueno (HDL).

**MARIDAJE**

Ideal para tostadas en el desayuno acompañadas de tomate natural y jamón ibérico, marida a la perfección con cremas frías como el salmorejo o el gazpacho.

Excelente para degustar acompañada de aceite de oliva virgen extra para enfatizar aromas y sabores.



PAN DE ARTESA TORTA DE ACEITE

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Con superficie ligeramente enharinada y greña central en forma de cruz, presenta corteza con distintas texturas y grosos. Miga tostada, esponjosa y de sabor suave con semillas de chia en su interior.

**VALORES NUTRICIONALES**

La semillas de Chia que contiene presentan Alto contenido en Omega 3 con valores siete veces superiores al del salmón atlántico y son fuente importante de calcio, suponiendo un buen sustitutivo para los intolerantes a la lactosa.

**MARIDAJE**

Perfecto con ensaladas de vegetales como la capresse con hojas de albahaca fresca y mozzarella de búfala. En desayunos, acompañado con mermeladas de puntos de acidez medio como fresa o ciruela.



PAN DE ARTESA CHÍA

**PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS**

Corteza crujiente y ligeramente enharinada presenta greña central en forma de cruz. Destaca por su miga altamente hidratada, de escaso alveolado y color púrpura. Notas intensas, afrutadas y jóvenes y un aroma que recuerda a la uva Mencía tan característica de nuestros viñedos de la Ribeira Sacra.

**VALORES NUTRICIONALES**

El proceso al que sometemos el vino hace que mantenga su aroma, sabor y propiedades.

El vino tinto es una bebida rica en polifenoles (piel de la uva), taninos y flavonoides con alto contenido en antioxidantes, que disminuye los niveles de tensión arterial y reduce los riesgos de padecer accidentes cardiovasculares, según reconoce la Fundación Española del Corazón.

**MARIDAJE**

Excelente con carnes de caza y carnes rojas. Marida a la perfección con quesos curados y ligeramente ácidos como el Manchego o quesos de variedades sutilmente picantes y con regusto pronunciado como el Idiazábal.



PAN DE ARTESA VINO MENCÍA

# 5 Nuestras empanadas y empanadillas



## Todo nuestro saber hacer en un clásico gastronómico de nuestra tierra

Nuestra gama de empanadas y empanadillas es fruto de la selección de las mejores materias primas y de las recetas tradicionales de la gastronomía gallega.

Te presentamos el producto para que con una sencilla manipulación de horneado directamente desde el congelador puedas disfrutar de todos sus matices.



### EMPANADA REDONDA

De 600g  
 CARNE REF:1420, ATÚN REF:1421,  
 De 1200g  
 CARNE REF:1400, ATÚN REF:1401, BACALAO REF:1402  
 BACALAO CON PASAS REF:1403, POLLO REF:1404, ZAMBURIÑAS REF:1409



### EMPANADA RECTANGULAR

De 1760g  
 ATÚN REF:1441  
 De 3560g  
 CARNE REF:1460, ATÚN REF:1461

600g 1200g	220mm 300mm	4	144 60	35' -180°C 37' -180°C
1760g 3560g	380x250mm 550x380mm	2 3	160 40	37' -180°C 40' -180°C



### EMPANADILLA JOVEN

PIZZA REF:1497, JAMÓN Y QUESO REF:1499

### EMPANADILLA TRADICIONAL

CARNE REF:1490, ATÚN REF:1491, MEDITERRÁNEA REF:1492, POLLO REF:1494

155g	190x75mm	36	132	22' -180°C

6 Nuestros productos personalizados

¿Estás buscando algo especial?

 **Transmítenos qué producto estás buscando.**

¿Ha surgido una oportunidad de negocio y no encuentras lo que necesitas?

 **Desarrollo personalizado.**

En Sanbrandán desarrollamos soluciones personalizadas para tu negocio. Trabajamos para atender la demanda y adaptarnos a las exigencias del mercado. De este modo estudiaremos y valoraremos tus propuestas específicas en términos de tamaño, forma, materias primas, formatos,...

 **Acordamos las condiciones.**

Negociamos conjuntamente las mejores condiciones de precios, pedidos, suministro,... con el objetivo de que tu idea pueda llevarse a cabo.

*SanBrandán*  
LO BUENO POR TRADICIÓN

7 Unas palabras sobre nosotros

Tan buenos que se merecen toda la atención

En Sanbrandán sabemos que tan importante como tener un buen producto es comunicarlo y darlo a conocer, por eso ofrecemos toda la experiencia de nuestro equipo.

Dotamos a nuestros clientes de herramientas útiles para dinamizar sus ventas. Posters, carteles, folletos y otras piezas promocionales. Todo para incrementar la rentabilidad en el punto de venta.



### Dónde estamos

Sanbrandán posee su sede central de 20.000m<sup>2</sup> en A Coruña, desde donde distribuye sus productos. Además, cuenta con una amplia red de distribuidores a nivel nacional.



### Servicios

Con el fin de ofrecer el mejor producto y optimizar todos nuestros recursos, Sanbrandán pone a su disposición a un grupo de profesionales dispuestos a colaborar con usted. Asimismo, contamos con una red propia de transporte que asegura la calidad del producto y el servicio.



### Las materias primas

Todo un mundo. Escoger cada una de ellas es un proceso difícil y a la vez apasionante para nuestra gente. Nunca nos damos por satisfechos hasta que conseguimos los ingredientes idóneos. Lo mejores.



### Sistema de calidad

Nuestros sistemas de calidad incluyen, además del control y elección minucioso de los productos y materiales con los que trabajamos, un proceso de elaboración que cumple con las normas europeas, donde nuestro producto se somete a diferentes pruebas de calidad. Un proceso de elaboración bajo las normas de calidad ISO 9001 que garantizan un resultado óptimo.



### Menor tiempo de horneado. Mayores ventajas

Nuestro tiempo de cocción es de los más bajos del mercado, además nuestros productos cuentan con la ventaja de poder ser horneados directamente sin descongelar, lo que supone un servicio más ágil, rápido y flexible a los clientes por el ahorro de tiempo; proporciona un ahorro energético considerable y una disminución del impacto ambiental por el menor consumo de energía.

# San Brandán

LO BUENO POR TRADICIÓN

Conseguir unos aromas intensos, unas cortezas crujientes, unos sabores únicos y la mayor durabilidad sólo es posible a través de la selección de las mejores materias primas y el máximo cuidado en el proceso de elaboración.

[www.sanbrandan.com](http://www.sanbrandan.com)