PAN NATURAL

CATÁLOGO

Panalcor, S.L.

Comenzamos como una pequeña empresa familiar en 1991, fabricando pan cocido. Poco a poco nos fuimos posicionando en el mercado gracias a la calidad de nuestros productos y el trato personalizado con los clientes.

En 1994, ampliamos nuestra actividad incluyendo la fabricación de pan precocido ultracongelado lo que propulsó nuestro crecimiento y desarrollo. Nuestra premisa ha sido siempre ofrecer productos de calidad, elaborados de forma regular con las mejores materias primas.

Actualmente, contamos con la tecnología que nos ayuda a mejorar la calidad de nuestros productos Pan Natural, además de un equipo humano joven, con gran experiencia y motivación.

En el año 2002, Panalcor, S.L. fue pionera en nuestro sector local, apostando por la implantación de un sistema de Gestión de Calidad, basado en la norma internacional UNE-EN-ISO 9001, incluyendo un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) que garantiza la calidad higiénico-sanitaria de los productos. En la actualidad, además contamos con la certificación medioambiental ISO 14001 desde 2021. Nuestro Sistema de Gestión nos ayuda a alcanzar nuestro principal objetivo que es la satisfacción de los requisitos del cliente. También nos ayuda a cumplir en todo momento con la Política de gestión de la Empresa, estudiando las necesidades y dotando de los recursos (tecnológicos, materiales y humanos) necesarios para ello.

Nuestros Servicios

RED DE DISTRIBUCIÓN NACIONAL
Servimos nuestros productos en todo el país, todos los días del año, incluyendo domingos y festivos.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE
Brindamos atención personalizada para asesorar a nuestros clientes acerca de los productos y resolver cualquiera de sus requerimientos.

ASESORAMIENTO TÉCNICO Y COMERCIAL
Nuestros comerciales experimentados están al servicio de los clientes para asistirlos y orientarlos de manera eficaz en la consecución de sus objetivos.

PAN BLANCO
Barras. Baguettes. Candeales. 4-7

PAN RÚSTICO
Chapata. Barras. 8-9

ESPECIALIDADES
Cereales. Integrales. Salud. 10-11

HORECA
Rústicos. Fuente de Fibra 12-13
Blancos. 14
Premium. 15

Pan Blanco

El pan de siempre...
Crujiente por fuera, tierno y fresco por dentro.
Delicioso y natural, para saborear a cualquier hora.

La mejor barra de Madrid

La Barra 280g es nuestro pan blanco "estrella", la preferida de los madrileños.

Un pan de corteza crujiente, miga húmeda y un aroma y sabor inconfundibles que le proporcionan los ingredientes de toda la vida: harina, agua, levadura y sal.

Un producto de calidad, que aporta fibra, hidratos de carbono, vitamina B, minerales (fósforo, magnesio y calcio), proteínas vegetales y exento de grasas.

1 | Barra 280g

280 g	43 cm	20 uds	38 cajas	15-20 '	18-23 '

El complemento perfecto para una dieta diaria equilibrada.

80 | Castilla Candeal 320g

320 g	43 cm	20 uds	36 cajas	15-20 '	20-25 '

697 | Barra de Picos Candeal 260g

260 g	46 cm	22 uds	30 cajas	15-20 '	20-25 '

695 | Barra de Picos 270g

270 g	43 cm	20 uds	38 cajas	15-20 '	18-23 '

720 | Barra Espiga 250g

250 g	43 cm	20 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

11 | Barra Viena 250g

250 g	44 cm	25 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

Pan Blanco

Los candeales son panes de corteza fina, dorada y crujiente. Su miga prieta tiene un sabor muy agradable que combina a la perfección con cualquier alimento en las comidas y cenas de toda la familia.

500 | Baguette 250g

250 g	56 cm	25 uds	32 cajas	15-20 '	18-23 '

625 | Parisienne 355g

355 g	54 cm	22 uds	28 cajas	15 '	15 '

14 | San Isidro 250g

250 g	43 cm	20 uds	36 cajas	15 '	15 '

630 | Rústica 270g

270 g	43 cm	20 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

303 | Pan Serrano 260g
Con Aceite de Oliva Virgen Extra

260 g	44 cm	20 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

633 | Suprema Barra 240g

240 g	41 cm	24 uds	30 cajas	15-20 '	18-23 '

636 | Suprema Yodada Súper 330g

330 g	56 cm	20 uds	28 cajas	15-20 '	23-28 '

444 | Barra Tradición Campesina 300g

300 g	50,5 cm	22 uds	28 cajas	15-20 '	23-28 '

Pan Rústico

Atractiva corteza dorada crujiente y miga alveolada, fresca y esponjosa.

Se elaboran siguiendo un proceso de larga fermentación que desata sus grandes cualidades organolépticas.

Su delicioso aroma, textura y sabor son inconfundibles y proporcionan a estos panes una personalidad única.

638 | Pan de Santiago 315g
Hecho a mano. Horno de Piedra.

315 g	45 cm	18 uds	36 cajas	15-20 '	23-28 '

737 | Pan de Pueblo 770g

770 g	42 cm	12 uds	28 cajas	15-20 '	35-40 '

545 | Chapata 350g

350 g	33 cm	15 uds	36 cajas	15-20 '	25-30 '

21 | Barra Integral de Trigo 100% 240g

240 g	39 cm	36 uds	30 cajas	20-30 '	15-18 '

5 | Baguete Fuente de Fibra 250g

250 g	56 cm	25 uds	32 cajas	15-20 '	18-23 '

10 | Barra Cereales 250g

250 g	44 cm	25 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

12 | Pan Premium 230g

230 g	45 cm	30 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

595 | Barra Fuente de Fibra 260g

260 g	42 cm	25 uds	36 cajas	15-20 '	18-23 '

Especialidades

Elaborados con harinas integrales o cereales aportan los beneficios de los cereales integrales que requiere una dieta equilibrada: vitaminas, fibra, proteínas, sales minerales.

Nutritivos, energéticos y muy beneficiosos para la salud, estos panes son perfectos para desayunos, meriendas y tentempiés.

Cereales
Integrales
Salud

517 | Baguetín Sin Sal 120g

120 g	27 cm	50 uds	32 cajas	15-20 '	18-23 '

582 | Torrija Gourmet 390g

390 g	44 cm	16 uds	36 cajas	15'	15 '

Rústicos

208 | Campesino Gourmet Express 75g

75 g	15 cm	80 uds	28 cajas	15-20 '	6-9 '

834 | Suprema Bocata Express 120g

120 g	27 cm	55 uds	28 cajas	15-20 '	9-12 '

552 | Suprema Gourmet Express 65g

65 g	17 cm	100 uds	28 cajas	15-20 '	6-9 '

563 | Suprema Montadito Express 50g

50 g	15 cm	105 uds	36 cajas	15-20 '	5-8 '

858 | Suprema Pincho Express 35g

35 g	13 cm	105 uds	48 cajas	15-20 '	4-7 '

555 | Mini Chapatín 30g

30 g	10 cm	130 uds	36 cajas	15-20 '	6-9 '

Horeca

Fuente de Fibra

317 | Suprema Pincho con Semillas Express 35g

35 g	13 cm	105 uds	48 cajas	15-20 '	4-7 '

24 | Barrita Fuente de Fibra 80g

80 g	17 cm	70 uds	32 cajas	15 '	15 '

30 | Barrita Fuente de Fibra 60g

60 g	12 cm	100 uds	32 cajas	15-20 '	12-15 '

40 | Mini Pulga Fuente de Fibra 30g

30 g	6 cm	200 uds	32 cajas	15-20 '	10-12 '

15 | Baguetín Fuente de Fibra 120g

120 g	27 cm	50 uds	32 cajas	15-20 '	15-18 '

626 | San Fermín Bocata 170g

170 g	27 cm	55 uds	32 cajas	15 '	15 '

510 | Baguetín 120g

120 g	27 cm	50 uds	32 cajas	15-20 '	15-18 '

512 | Baguetín Corto 120g

120 g	21,5 cm	54 uds	32 cajas	15-20 '	15-18 '

520 | Barrita 80g

80 g	21 cm	70 uds	32 cajas	15-20 '	12-15 '

522 | Barrita 80g Desayuno

110 g	16,5 cm	60 uds	32 cajas	15 '	15 '

525 | Barrita 60g

60 g	12 cm	100 uds	32 cajas	15-20 '	12-15 '

535 | Pulga 45g

45 g	8 cm	150 uds	32 cajas	15-20 '	10-12 '

537 | Mini Pulga 30g

30 g	6 cm	200 uds	32 cajas	15-20 '	10-12 '

553 | Pan Cristal 80g
Con Aceite de Oliva Virgen Extra

80 g	11 cm	78 uds	30 cajas	15-20 '	4-6 '

692 | Pan Mini Candeal 80g

80 g	10,5 cm	100 uds	30 cajas	15-20 '	10-12 '

743 | Mollete Andaluz 100g

100 g	12,7 cm	75 uds	28 cajas	15-20 '	12-15 '

546 | Pan Payés 800g
Rebanadas

800 g	-	7 uds	28 cajas	30-45 '	--

390 | Panecillo sin Gluten 66g

66 g	12,5 cm	40 uds	72 cajas	20-30 '	-

528 | Instant Burger 100g
Hecha a mano

100 g	12,5 cm	55 uds	28 cajas	15-20 '	3-6 '

344 | Pan Hamburguesa con Sésamo 75g

75 g	12 cm	24 uds	84 cajas	20-30 '	-

345 | Pan Bombón 90g

90 g	22 cm	50 uds	36 cajas	15-20 '	--

346 | Pan de Molde 800g

800 g	28 cm	8 uds	42 cajas	45-60 '	-

Asistencia Técnica y Demostración

El horneado es el proceso que permite dar a los productos su color, forma, textura, olor y sabor característicos.

Asistencia Técnica y Demostración

A continuación detallamos algunos consejos prácticos para garantizar la máxima calidad y acabado de los productos. Para cualquier duda o sugerencia, contacte con nuestro equipo de asistencia técnica y demostración.

ALMACENAMIENTO

Almacenar siempre los productos en cámaras de congelación hasta que su uso sea necesario.
Durante el almacenamiento, los productos deben conservarse a temperatura estable de –18ºC.
Proteger siempre los productos con sus bolsas de plástico, convenientemente cerradas.
Aspectos a tener en cuenta:
* Control del stock para prever los pedidos y evitar quedarse sin existencias.
* Colocación del producto para facilitar su reconocimiento y el control del stock.
* Rotación del producto para utilizar primero los productos almacenados más tiempo y respetar las fechas de caducidad.

DESCONGELACIÓN

Sacar el producto del congelador en el mínimo tiempo posible, para evitar los cambios bruscos de temperatura mientras la cámara esté abierta.

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corrientes de aire, para evitar que se resequen las piezas.
Respetar los tiempos de descongelación indicados para cada producto.
Una vez que el producto se ha descongelado, no puede volverse a congelar.

COCCIÓN

El horneado es el proceso que permite dar a los productos su color, forma, textura, olor y sabor característicos.
La temperatura de cocción a la que hacemos referencia es para hornos de convección (aire caliente). En hornos de placa (suela), la temperatura deberá ser de 30ºC más. Los tiempos de cocción indicados son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional. Si el tiempo es inferior al adecuado, el producto puede quedarse crudo en su interior. Si es muy superior, la pieza puede resercarse.

Simbología

PESO	LARGO	PIEZAS CAJA	CAJAS/PALET	TIEMPO DESCONGELADO	TIEMPO HORNEADO
gramos	centímetros	unidades	unidades	minutos	minutos

PAN NATURAL

Calle Relámpago, 12
Leganés. 28918
Madrid (España)
Tel. 91 619 87 01 / 91 612 41 87
Fax: 91 611 07 17

panalcor@gmail.com
www.pannatural.es

Somos una gran familia y queremos
que tú pertenezcas a ella.
Gracias por vuestra confianza.

Panalcor, S.L.