

BOPAN

FORNERS ARTESANS

PANS DE TEMPORADA



Rodó



Xuscó | Arrel



Rectangular



Format especial



Ingredients



Qualitats



Opinió

PA DE PIPES DE CARBASSA



Rectangular 500 g



Farina de sègol (80%), farina de blat (20%), sègol tros-sejat, pipes de carbassa, aigua purificada, massa mare natural, sal i llevat.



Conservació: Fins a 4 dies si es conserva dintre el seu envoltori. Admet perfectament la congelació.

Molla: Molt humida, densa, flexible i tendra.



ORIGEN

Pa Alemany tradicional.

INFORMACIÓ SALUT

Les pipes de carbassa són una joia nutricional carregada de amino grassos, omega 3 i vitamines entre les quals destaquen la A i la E. Tots aquests components ajuden a estimular les funcions del pàncrees regulant els nivells de sucre en sang, a eliminar la mucositat dels pulmons i fins i tot a millorar o prevenir alguns trastorns anímics.

LA NOSTRA OPINIÓ

A causa de la textura de la molla i la combinació de cereals es recomana aprendre conjuntament amb formatges cremosos o patés, i si pot ser, lleugerament torrat. Té un clar component àcid fruit de l'abundant massa mare natural que conté, el que fa que aquest pa tingui una llarga duració, fins a una setmana, sempre i quan es conservi a la nevera.

PA DE LLET I XOCOLATA



Mini xuscó 100 g



Llet, sucre, ou, mantega, masa mare natural, aigua purificada i virutes de xocolata.



Conservació: 1 dia.

Molla: Molla suau, saborosa i esponjosa amb un lleuger aroma a mantega.



INFORMACIÓ SALUT

Recerques recents demostren que el cacau o la xocolata negra té molts beneficis per a la salut, ja que conté antioxidants i preveu la hipertensió. La xocolata també és un aliment ric en calories amb un contingut elevat de greix. També s'ha comprovat que la xocolata és un estimulant feble ja que conté teobromina i cafeïna en petites quantitats.

LA NOSTRA OPINIÓ

És un pa altament recomanable per als esmorzars o berenars i ideal per adegustar-sol. És un cavall guanyador per als nens fruit de la seva molla suau i esponjosa juntament amb els seus encenalls de xocolata.

PA NOSTRANO



Rodó 150/350 g



Massa panetonne, fruits secs, taronja confitada, aigua purificada i masa mare natural.



Conservació: Fins a un mes si es conserva dins el seu envoltori. Es pot congelar.

Molla: Suau, sabor a mantega i amb un lleuger aroma dolç.



ORIGEN

Es va començar a propagar des de la Llombardia italiana cap al 1400 i es un clar símbol de Nadal. Nosaltres trenquem amb aquest tòpic oferint una mateixa massa de panetonne artesana amb diferents continguts al llarg de tot l'any.

INFORMACIÓ SALUT

Els fruits secs són molt rics en alguns elements beneficiosos per a la salut, per exemple tots ells contenen quantitats apreciables de vitamina E i de minerals i per tant contenen propietats antioxidants. Tot això fa d'un aliment molt apropiat per a aquelles persones vegetarianes que vulguin prescindir d'aportacions carniques als seus plats.

LA NOSTRA OPINIÓ

El panettone es menja de diferents maneres, ja siguin rodanxes fines o gruixudes, per al esmorzar o com a postres al acabar de dinar. En alguns països es serveix torrat, s'unta amb salses i mermelades o es recobreix amb cremes. Ideal també acompanyat d'una bona xocolata desfeta o un bon cafè.

PA DE CIOCCO



Rodó 350/100 g



Massa panetonne, virutes de xocolata, aigua purificada i massa mare natural.



Conservació: Fins a un mes si es conserva dins el seu envoltori. Es pot congelar.

Molla: suau, sabor a mantega i amb un lleuger aroma dolç.



ORIGEN

Es va començar a propagar des de la Llombardia italiana cap al 1400 i es un clar símbol de Nadal. Nosaltres trenquem amb aquest tòpic oferint una mateixa massa de panetonne artesana amb diferents continguts al llarg de tot l'any.

INFORMACIÓ SALUT

La xocolata ajuda a millorar la circulació a través d'un antioxidant anomenat epicatechin. En aquest cas, inclús té més acció antioxidant que altres aliments o begudes rics en aquesta propietat.

LA NOSTRA OPINIÓ

El panetone es pot menjar de diferents maneres, ja siguin rodanxes fines o gruixudes, per l'esmorzar o com a postres al acabar de dinar. En alguns països es serveix torrat, s'unta amb salses i melmelades o es recobreix amb cremes. Ideal també acompanyat d'una bona xocolata desfeta o un bon cafè.

PA MARRÓ



Rodó : 500/100 g



Massa panetonne, castanya confitada, aigua purificada i massa mare natural.



Conservació: Fins a un mes si es conserva dins el seu envoltori. Es pot congelar.

Molla: : Suau, sabor a mantega i amb un lleuger aroma dolç.



ORIGEN

Es va començar a propagar des de la Llombardia italiana cap al 1400 i es un clar símbol de Nadal. Nosaltres trenquem amb aquest tòpic oferint una mateixa massa de panetonne artesana amb diferents continguts al llarg de tot l'any.

INFORMACIÓ SALUT

La castanya pertany a la família de fruits secs, pel que són riques en hidrats de carboni, però és un dels que menys engreixa, a causa del baix component gras que té i la seva gran quantitat d'aigua comparativament parlant entre la família fruits secs. Per tant, com a bon fruit sec, és un bon complement d'energia per al cos. Ideal per combatre el fred de tardor.

LA NOSTRA OPINIÓ

El panetone es pot menjar de diferents maneres, ja siguin rodanxes fines o gruixudes, per l'esmorzar o com a postres al acabar de dinar. En alguns països es serveix torrat, s'unta amb salses i melmelades o es recobreix amb cremes. Ideal també acompanyat d'una bona xocolata desfeta o un bon cafè.

PA DE MUESLI



Xuscó 330 g



Farina de blat, mel aigua purificada, llet, muesli i massa mare natural.

**muesli (civada, sègol, blat, lli, plàtan, nous, panses i poma)*



Conservació: 2-3 dies si es conserva en un lloc sec.

Molla: Suau i molt saborosa. Recorda als autèntics esmorzars.



ORIGEN

Suïssa.

INFORMACIÓ SALUT

Al contenir una barreja tan elevada d'ingredients tan saludables, les propietats per a la salut són immillorables. La civada ajuda a reduir la concentració del colesterol en sang, els fruits secs aporten omega 3, la llet és una font de calci, i la resta de cereals aporten fibra, de manera que es tracta probablement del pa més complet!

LA NOSTRA OPINIÓ

Ideal per començar amb energia el dia fruit dels hidrats de carboni. A més, ens encanta la sensació a esmorzar que transmet al degustar-ho, fruit de la combinació de llet i cereals!

TRENNA SUÏSSA



Format especial 500 g



Farina de blat, mantega, sucre, ou, llet aigua purificada i masa mare natural.



Conservació: Fins a un mes si es conserva dins el seu envoltori.

Molla: Tendra i amb sabor a mantega. Molt agradable per als nens.



ORIGEN

Molt conegut per ser el pa dels diumenges de Suïssa. Tota una tradició del país de la xocolata!

INFORMACIÓ SALUT

La mantega és un ingredient amb un alt component calòric per la qual cosa està recomanat per a esportistes. És de fàcil digestió i al estar compost, entre altres ingredients, per llet, té un alt grau de calci que es idoni pel desenvolupament ossi. Nosaltres utilitzem una mantega d'alta qualitat la qual respecta tot el procés de maduració, pera conseguir el sabor característic d'una bona mantega.

LA NOSTRA OPINIÓ

Causa de la seva esponjositat, ens trobem davant d'un pa deliciós per decorar els teus esmorzars i berenars, tant per untar melmelada com per fer entrepans. La molla és tan suau i saborosa que el converteix en tot un delicatessen. T'encantarà.

PA DE CIVADA



Xuscó 330 g



Farina de blat, sal, aigua purificada, segó de blat, mel, oli d'Oliba i flocsde civada.



Conservació: entre 2 i 3 dies si es conserva en un lloc sec.
Molla: rústica, amb un toc dolç i humit fruit de l'oli d'Oliba i la mel.



INFORMACIÓ SALUT

La civada és un dels cereals més complets ja que té múltiples beneficis per a la salut. Té una àmplia combinació de proteïnes, greixos, hidrats de carboni i minerals com el sílice. El sílice és un superconductor i nodreix el teixit connectiu humà. És una passada aquest cereal!

LA NOSTRA OPINIÓ

a relació qualitat preu d'aquest pa és immillorable! La civada és el cereal de moda causa de les seves grans propietats saludables! comprova-ho!

PA DE XIA



Xuscó 330 g



Xia, i massa mare natural



Conservació: 3 dies si es conserva en un lloc sec.

Molla: Humida, saborosa i plena de gust de cereal.



ORIGEN

Prové de la cultura asteca i maia, però la seva cultura va desaparèixer en ser conquistats. A més es va veure inviablable l'exportació d'aquesta llavor per la seva incapacitat de desenvolupament a Europa.

INFORMACIÓ SALUT

És originària de la cultura asteca i maia i ofereix grans avantatges saludables a la nutrició humana sent una font natural d'àcids grassos Omega-3, antioxidants, proteïnes, vitamines, minerals i fibra dietètica.

LA NOSTRA OPINIÓ

Quan la vam descobrir ens va sorprendre la quantitat d'avantatges que tenia sobre la resta de cereals i ingredients. Té 700% més omega 3 que el salmó de l'Atlàntic, 100% més de fibra que qualsevol cereal, 800% més fòsfor que la llet completa, 500% més calci assimilable que la llet, 1400% més magnesi que el bròquil...i un llarg etcètera!!

PA D'OMEGA 3



Motlle 420 g



Farina d'espelta, lli, aigua purificada, sal i llevat natural.



Conservació: 3 dies si es conserva en un lloc sec.

Molla: Molla una mica atapeïda fruit de la farina d'espelta però molt saborosa. Trobaràs petites sorpreses de lli!



INFORMACIÓ SALÚ

Aquest pa en contenir lli, és una font natural d'omega-3. Aquest àcid gras té certs efectes benèfics sobre el cervell en la mesura que, fa que tinguis un millor rendiment tant personal com professional. A més també augmenta el temps de coagulació de la sang per la qual cosa redueix la probabilitat de tenir malalties cardiovasculars.

LA NOSTRA OPINIÓ

És un pa que gràcies a la llinosa que conté en la molla, aporta una frescor extra i que per tant, gaudeix de major conservació. Conté un sabor i aroma propi de la farina d'espelta i que per tant denota pensaments de naturalitat.

PA MULTICEREALS AMB FIBRA



Xuscó 330 g



Farina integral (33%), farina de blat (33%), farina de sègol (33%), sègol trossejat, pipes de gira-sol, sal, massa mare natural i aigua purificada.



Conservació: 3 dies si es conserva en un lloc sec.

Molla: És una molla suau fruit de la farina integral, molt saborosa fruit del contingut multicereal que té i una mica humida a causa de la farina de sègol. Un pa molt complet



INFORMACIÓ SALUT

La fibra té diversos beneficis per a la salut. El més conegut és que prevé i alleuja el restrenyiment. D'altra banda per la seva capacitat d'enfortir l'intestí i ajudar a la generació de moviment, ajuda a evitar malalties colonàries. Finalment evita l'obesitat ja que aquestes dietes riques en fibra, aporten poques calories.

LA NOSTRA OPINIÓ

És un pa que de seguida que es degusta, un denota que és un pa molt nutritiu gràcies als 3 tipus de farina, els multicereals i la important aportació de fibra que conté. Per tant ens trobem davant d'un pa tant en aroma com en sabor, amb una càrrega important a cereal.

PA TÓNIC



Motlle 280 g



Massa de viena amb massa mare natural i aigua purificada, soja triturada, flocs de blat maltejat, germen de blat, espècies i nabius.



Conservació: Fins a 3 dies si es conserva en un lloc sec.
Molla: És una molla suau fruit de la massa de viena i amb notes dolces causa dels nabius. En definitiva, un exquisit pa dolç.



INFORMACIÓ SALUT

Els nabius tenen una aportació molt positiu a la salut ja que preveu sobretot infeccions urinàries a causa de l'increment àcid de l'orina, per la qual cosa evita que es desenvolupin bacteris infeccioses. A més també va molt bé per aquesta mateixa raó per evitar les tan escoltades “pedres al ronyó”.

LA NOSTRA OPINIÓ

És un pa de molla molt suau, amb una textura especial i de bona conservació gràcies a la seva matèria prima làctia que incorpora. És un pa ideal per prendre en els teus berenars o esmorzars amb melmelada de gerds o maduixa i perquè no, acompanyat amb mantega.

PA DE FIGUES



Especial 350 g



Farina mòlta a la pedra de blat, farina de blat gran força, figues, panses, nous, aigua purificada, sal, llevat i massa mare natural.



Conservació: Fins a 3 dies si es conserva en un lloc sec.
Molla: Algo atapeïda però plena de sensacions fruit de la varietat d'ingredients complementaris que conté.



ORIGEN

És un pa de temporada. Ens ho van ensenyar a suïssa i ens va encantar el seu nivell d'acabat la seva gran acabat i la seva excel·lent combinació de sabors tan propis per a aquesta època.

INFORMACIÓ SALUT

Proporciona una bona energia a partir d'una magistral combinació d'ingredients que ens aporta una varietat i riquesa nutritives molt característiques; alt contingut en fibra, calci, àcid fòlic i molts antioxidants entre els que destaca la vitamina E. Fantàstic per a prevenir l'envelliment i nutrir la nostra pell.

LA NOSTRA OPINIÓ

Amb un gust dolç i propi, i una forma ben original, aquest pa s'ens presenta cridant l'atenció. La seva costra dura i intensa juntament amb la maduresa de les figues que inunden la molla fa que ens trobem davant d'una genial redefinició d'un fonament dels esmorzars com són les torrades amb mermelada.

PA DE CARBASSA



Motlle 450 g



Farina mòlta a la pedra de blat, farina integral, pipes de carbassa, carbassa trossejada, sèsam, massa mare natural, aigua purificada, llevat i sal.



Conservació: Fins a 3 dies si es conserva en un lloc sec.
Molla: Tot un pa de temporada! Tendre gràcies a la farina integral i amb un toc dolç gràcies a la carabassa! Felicitat Halloween!



INFORMACIÓ SALUT

La carbassa i el sèsam ens proporcionen diferents substàncies nutritives, de les que destaquem l'alt aport de triptòfà, que ens ajuden a millorar o prevenir alguns trastorns anímics, a combatre els paràsits intestinals i a eliminar la mucositat en els pulmons.

LA NOSTRA OPINIÓ

Un pa d'aroma intens i fresc, ple d'una molla molt esponjosa i cobert per una crosta ben cruixenteta.

Un sabor autèntic que s'arrodoneix al paladar i on s'hi van reconeixent els diferents gustos i textures que el componen.

La millor companyia per a un bon sopar.

RAMBLA CATALUNYA 119
MUNTANER 536
PLAÇA MOLINA 1
TRAVESSERA DE GRÀCIA 64

Atenció al client: 902903200

WWW.BOPAN.CAT
Visitan's a FACEBOOK