

# PANTORRES, S.A.

Tahona tradicional  
Pan cocido - Precocido para hornear



# PANTORRES

Tahona tradicional  
Pan cocido - Precocido para hornear

**PANTORRES, S.A.** fue fundada en 1988 como sociedad dedicada a la elaboración de pan cocido.

No obstante, **sus inicios se remontan a finales del siglo XIX** con una pequeña tahona familiar situada en Torres de la Alameda. Conocidos por todo el pueblo, es en 1960 cuando toma su primera denominación como sociedad "Viuda de Luciano Polo" consiguiendo una gran popularidad y aceptación gracias a sus excelentes panes candeales. Posteriormente pasó a denominarse Hermanos Polo, C.B. cuando sus descendientes heredaron la tahona y, más tarde, Panificadora de Torres, S.A.

Así, pasó de generación en generación hasta llegar a 1988 donde, de nuevo, los descendientes que hoy representan la **4ª generación** de panaderos, deciden asociarse y marcar el antes y el después en la historia de la pequeña tahona.



Desde 1988, se han sorteado algunas etapas más difíciles sobre todo a nivel económico, pero superando todas ellas con creces y saliendo más reforzados.

El empeño y esfuerzo de todos sus integrantes ha conseguido posicionar, a día de hoy, a **PANTORRES, S.A.** como una de las **panificadoras más potentes de la Comunidad de Madrid.**

Con un total de 10 hornos, 2 de ellos de solera reflectaria, PANTORRES, S.A. es una de las **principales empresas de referencia** para los establecimientos de hostelería, supermercados y pequeñas panaderías, tanto a nivel calidad como en la gran variedad de productos.



# PAN TRADICIONAL



PANTORRES

PAN TRADICIONAL

## PISTOLA

 20  180-200  270  15-18  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## PICOS

 25  180-200  300  12-15  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## BARRA CANDEAL

 25  180-200  300  18-20  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



# MEZCLA DE HARINAS ESPECIALES



PANTORRES

MEZCLA DE HARINAS ESPECIALES

## GALLEGA

 20  180-200  325  18-20  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## CAMPEÑA

 25  180-200  330  18-20  42  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## CHAPATA

 12  190-200  600  18-20  35  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## PANTORRES

MEZCLA DE HARINAS ESPECIALES

### TOSCANA

 20  180-200  330  18-20  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



### PROVENZAL

 34  180-200  200  12-15  35  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



### FERMENTO

 24  180-200  260  15-18  41  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros





# RESTAURACIÓN (TAPAS)



## BARRITA 60 GRS

 100	 225	 70	 8-10	 14
Und.Caja	Grados	Gramos	Minutos	Centímetros



## MINI VIENESA

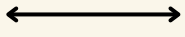
 100	 225	 70	 8-10	 16
Und.Caja	Grados	Gramos	Minutos	Centímetros



## ROSQUITAS

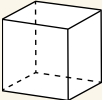
 80	 225	 75	
Und.Caja	Grados	Gramos	

 6-10  
Minutos

 12  
Centímetros  
Diámetro



## BOLLITO REDONDO

 100  
Und.Caja

 225  
Grados

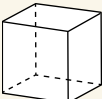
 75  
Gramos



 8-10  
Minutos

10  
↔  
Centímetros  
Diámetro

## CHAPATA CORTADA

 12  
Und.Caja

 -  
Grados

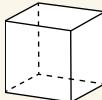
 450  
Gramos

 -  
Minutos

40  
↔  
Centímetros



## GALLEGO CORTADO

 7  
Und.Caja

 -  
Grados

 700  
Gramos

 -  
Minutos

24  
↔  
Centímetros



# RESTAURACIÓN (BOCADILLOS Y MENÚS)



### BAGUETINA

 50     225     140     12-15     25  
Und.Caja    Grados    Gramos    Minutos    Centímetros



### MONTADITO

 60     225     100     8-10     18  
Und.Caja    Grados    Gramos    Minutos    Centímetros



### BOCATÍN

 40     225     145     8-10     23  
Und.Caja    Grados    Gramos    Minutos    Centímetros

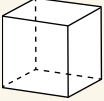




### CHAPATÍN


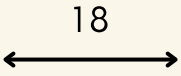
 60     180-200     100     15-18     18  
Und.Caja    Grados    Gramos    Minutos    Centímetros



### BURGER XXL

 25     200     275

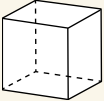


Und.Caja    Grados    Gramos

 8-10     18


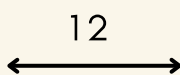
Minutos    Centímetros Diámetro



### BURGER RÚSTICA

 40     200     100

Und.Caja    Grados    Gramos

 8-10     12

Minutos    Centímetros Diámetro



### PIÑA TORRESANA

 64     200     120     10-12     18

Und.Caja    Grados    Gramos    Minutos    Centímetros



### VIENESA GOURMET

 64     220     100

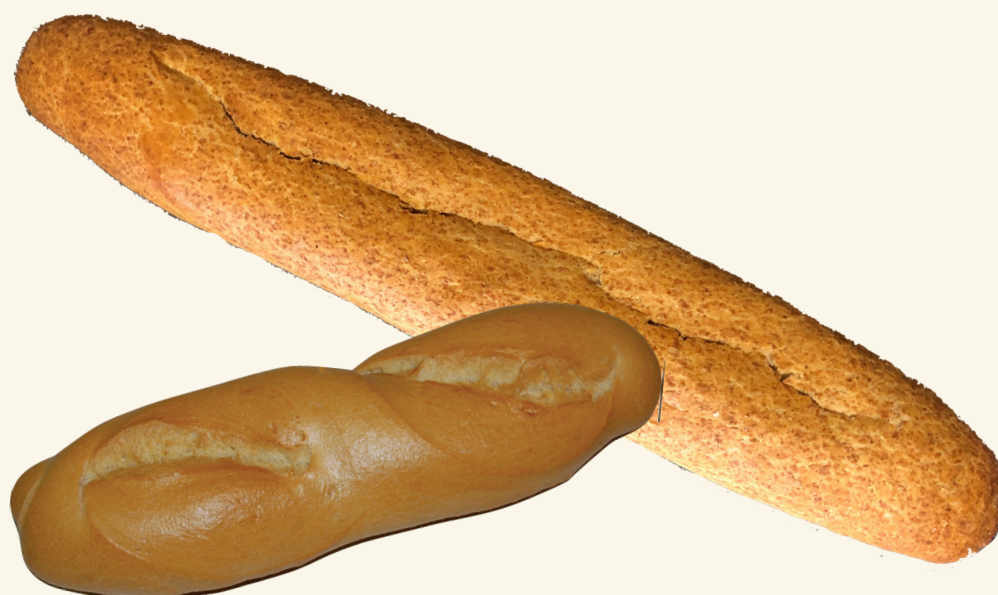
Und.Caja    Grados    Gramos

 10-12     18

Minutos    Centímetros



# PAN INTEGRAL Y SIN SAL



## INTEGRAL GRANDE

 25  180-200  275  15-18  42  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## INTEGRAL PEQUEÑA

 40  180-200  125  12-15  20  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



## PULGA INTEGRAL

 --  225  60  8-10  10  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros





### SIN SAL GRANDE

 25  180-200  270  15-18  40  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros

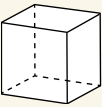





### SIN SAL PEQUEÑA

 40  180-200  125  12-15  20  
Und.Caja Grados Gramos Minutos Centímetros



### BOLLITO SIN SAL

 100  225  60  
Und.Caja Grados Gramos

 8-10  10  
Minutos Centímetros Diámetro



### BOLLITO SIN SAL INTEGRAL

 100  225  60  
Und.Caja Grados Gramos

 8-10  10  
Minutos Centímetros Diámetro



# PAN DE MI PUEBLO



### REDONDO



625

Gramos

23



Centímetros Diámetro



### GALLEGO



700

Gramos

23



Centímetros Diámetro



### REDONDA



325

Gramos

18



Centímetros Diámetro



### COLÓN



325

Gramos

40



Centímetros



*Si aprecia el buen PAN por su sabor y  
le importa su salud, consumirá nuestro PAN,  
consumirá **PANTORRES***




**Pantorres**  
*Fermento natural*

**PANTORRES, S.A.**

Paseo de los Pozos, 28  
Torres de la Alameda  
28813 Madrid

TLF: 91 886 80 85

 629 36 66 66

E-mail: [pedidos@pantorres.es](mailto:pedidos@pantorres.es)

Web: [www.pantorres.es](http://www.pantorres.es)





# Pantorres

*Fermenta natural*

