

PANTORRES

Tabona tradicional - Pan cocido - Precocido para hornear

DESDE 1960



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 mas 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 después en la historia de la pequeña tahona.





Desde 1988, se han sorteado algunas etapas más difíciles, sobre todo a nivel económico, pero hemos superando todas ellas con creces, 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, tanto a nivel de la calidad como en la gran variedad de productos.





Nuestra I+D

Debido a nuestro afán y entusiasmo por la innovación nos propusimos hacer panes lo más naturales posibles, aprovechando las nuevas tecnologías al sistema de fabricación de antaño.

¿Por qué la necesidad de REINVENTAR?

Demasiados aditivos y enzimas, debido a grandes producciones para abaratar costes, penalizando el sabor y la duración.

Qué es la FERMENTACIÓN NATURAL?

Es la que se crea a partir de las levaduras de las pieles de frutas.
PANTORRES lleva utilizando la fermentación natural desde el año 2009.
Actualmente todas las masas madres son naturales y se cuidan a diario.

Beneficios

Debido a la aportación de este fermento hemos logrado los siguientes benéficos en nuestros productos.

A nivel de Ingredientes:

Añadimos un 3% menos de levadura industrial que el resto de fabricantes.
Reducción de aditivos aproximadamente en un 4 %.

A nivel de mejora en el producto

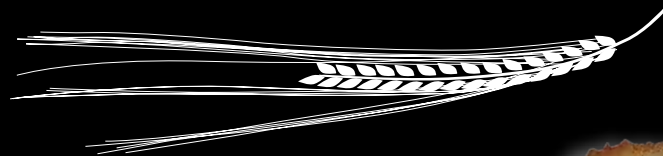
Más fibra.
Producto más digestible.
Índice glucémico más bajo.
Mayor duración, tanto en textura como en jugosidad.
Más sabor a pan que cualquier otro del mercado.

Conclusión

El Fermento Natural Pantorres, facilita una mejor asimilación de los nutrientes, a la vez que protege la flora intestinal.

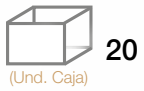


PAN TRADICIONAL



Pantorres
Fermento natural

PISTOLA



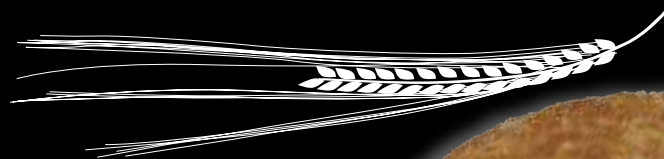
PICOS



BARRA CANDEAL

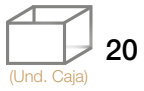


MEZCLA DE HARINAS ESPECIALES



Pantorres
Fermento natural

GALLEGA



°C 180 a 200
(grados)

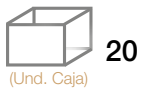


18-20
(min.)

40
(cms.)



CAMPEÑA



°C 180 a 200
(grados)



18-20
(min.)

42
(cms.)



CHAPATA



°C 190 a 200
(grados)




18-20
(min.)

35
(cms.)





TOSCANA

 20
(Und. Caja)

 180 a 200
(grados)

 330
(grs)

 18-20
(min.)

 40
(cms.)




PROVENZAL

 30
(Und. Caja)

 180 a 200
(grados)

 200
(grs)

 12-15
(min.)

 35
(cms.)




FERMENTO

 24
(Und. Caja)

 180 a 200
(grados)

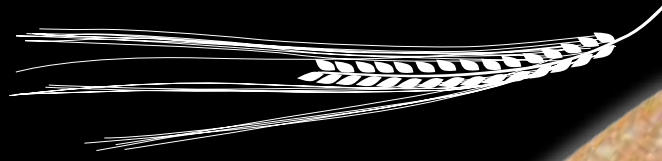
 260
(grs)

 15-18
(min.)

 41
(cms.)



RESTAURACIÓN PARA TAPAS




Pantorres
Fermento natural

BARRITA 60 GRS

 100
(Und. Caja)

 225
(grados)

 70
(grs)

 8-10
(min.)

 14
(cms.)



MINI VIENESA

 100
(Und. Caja)

 225
(grados)


 70
(grs)

 8-10
(min.)


 16
(cms.)



ROSQUITAS

 80
(Und. Caja)

 225
(grados)


 75
(grs)

 6-10
(min.)

 12
(cms. Radio)



BOLLITO REDONDO

 100
(Und. Caja)

 225
(grados)


 75
(grs)

 8-10
(min.)


 10
(cms. Radio)



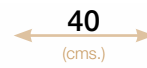
CHAPATA CORTADA

 12
(Und. Caja)

 -
(grados)


 450
(grs)

 -
(min.)

 40
(cms.)



GALLEGO CORTADO

 7
(Und. Caja)

 -
(grados)

 700
(grs)

 -
(min.)

 24
(cms.)




RESTAURACIÓN (BOCATAS Y MENÚS)



Pantorres
Fermento natural

BAGUETTINAS

 50
(Und. Caja)

 225
(grados)


 140
(grs)

 12-15
(min.)

 25
(cms.)



MONTADITOS

 64
(Und. Caja)

 225
(grados)


 100
(grs)

 8-10
(min.)

 18
(cms.)



CHAPATÍN

 60
(Und. Caja)

 225
(grados)


 100
(grs)

 8-10
(min.)

 18
(cms.)



BOCATÍN

 40
(Und. Caja)

 225
(grados)


 145
(grs)

 8-10
(min.)

 23
(cms.)



BURGUER XXL

 25
(Und. Caja)

 200
(grados)


 275
(grs)

 8-10
(min.)

 18
(cms. Radio)



BURGUER RÚSTICA

 40
(Und. Caja)

 200
(grados)


 100
(grs)

 8-10
(min.)

 12
(cms. Radio)



PIÑA TORRESANA

 64
(Und. Caja)

 200
(grados)


 120
(grs)

 10-12
(min.)

 18
(cms.)




VIENESAS GROUTMET

 48
(Und. Caja)

 220
(grados)

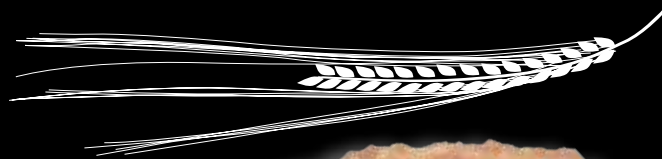
 100
(grs)

 10-12
(min.)

 18
(cms.)



PAN INTEGRAL



Pantorres
Fermento natural

INTEGRAL GRANDE



25

(Und. Caja)



180 a 200

(grados)



275

(grs)



15-18

(min.)

42

(cms.)



INTEGRAL PEQUEÑA



40

(Und. Caja)



180 a 200

(grados)



125

(grs)



12-15

(min.)

20

(cms.)



PULGA INTEGRAL



100

(Und. Caja)



225

(grados)



60

(grs)



8-10

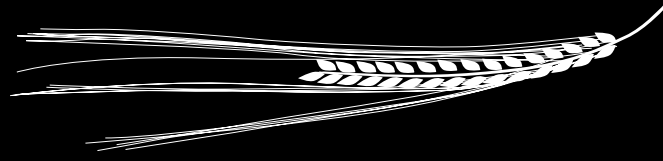
(min.)

10

(cms.)



PAN DE MI PUEBLO



Pantorres
Fermento natural

REDONDO



625

(grs)

23

(cms.)



GALLEGO



700

(grs)

23

(cms.)



REDONDA



325

(grs)

18

(cms.)



COLÓN



325

(grs)

40

(cms.)





Pan para hornear





Pantorres
Fermento natural

“ Si aprecia el **buen pan**,
por su **sabor** y
le importa su **salud**,
consumirá nuestro pan,
consumirá **Pantorres** ”





*Maestros en transformar
la mejor **harina**
en el **pan** mas natural*



PANTORRES

Tabona tradicional - Pan cocido - Precocido para hornear

PANTORRES

Tahona tradicional - Pan cocido - Precocado para hornear



Pantorres
Fermento natural

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

TLF: 91 886 80 85
FAX: 91 885 81 81

E-mail: pedidos@pantorres.es
www.pantorres.es

