

MIÁS DE
100 AÑOS
DE TRADICIÓN
EN CADA
BOCADO

San Brandán

LO BUENO POR TRADICIÓN



San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN

El horneado

fieles a la mejor tradición panadera.

Sanbrandán elabora sus panes y empanadas siguiendo las recetas tradicionales de artesanos panaderos. Con nuestros procesos 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 completamente las piezas de pan sobre una bandeja antes del horneado.
-  **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** Hornear el producto prestando mucha atención al tiempo y temperatura indicados. 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** Hornear el producto prestando mucha atención al tiempo y temperatura indicados. 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.



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 de la masa, tenacidad de la masa, prefermentación, formado y fermentación final.

Un pan con claro 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.



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 niveles de hidratación por encima del 60%, 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 y junto con nuestra propia masa, 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 de muy buena calidad nutricional.

Por otro lado, es importante tener en cuenta que un exceso de levadura en la receta supondría menores niveles de reposo lo que produciría pérdidas sustanciales de aromas y sabores en el producto, por lo que cobra gran importancia añadir el nivel óptimo junto con tiempos largos de reposo 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 de siempre, del pan Sanbrandán.

Más de
1000 años
de tradición
panadera

06	NUESTRAS BARRAS
08	NUESTROS PANES DE TRADICIÓN
10	NUESTROS PANES PEQUEÑOS
12	NUESTRAS SOLUCIONES DE BOCADILLERÍA
14	NUESTROS PANES DE ARTESA
22	NUESTRA EMPANADA Y EMPANADILLAS
24	NUESTROS PRODUCTOS PERSONALIZADOS
25	SOBRE NOSOTROS

San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN

1 Nuestras barras

La forma de siempre, sabrosas como nunca.

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.



NOVEDAD

MAXI PEREGRINA

REF:							
1314	380g	470mm	16	30	10'-190°C	13'-190°C	MEDIO



NOVEDAD

ATLÁNTICA

REF:							
1316	380g	470mm	18	32	10'-190°C	13'-190°C	MEDIO



BARRA SANBRANDÁN

REF:							
1106 1103	200g 250g	380mm 470mm	30 26	30 24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



BARRA BRETONA

REF:							
1124	230g	580mm	30	32	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



CAMPECHANA.

REF:							
1120	290g	540mm	20	32	7'-190°C	12'-190°C	ALTO

15% HARINA DE CENTENO



BAGUETTE SANBRANDÁN

REF:							
1123	230g	580mm	30	32	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



BARRA RULA

REF:							
1104	270g	470mm	26	24	5'-190°C	9'-190°C	BAJO



BARRA SANBRANDÁN MIX CEREALES.

REF:							
1203	250g	470mm	26	24	10'-190°C	14'-190°C	MEDIO



NOVEDAD

PEREGRINA

REF:							
1311	230g	470mm	32	32	5'-190°C	7'-190°C	MEDIO



BARRA DE LAREIRA

REF:							
1113	280g	470mm	26	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO



CHATTA MIGA BLANCA

REF:							
1129	310g	380mm	26	24	7'-190°C	14'-190°C	ALTO



CHATTA MIGA MORENA

REF:							
1127	310g	380mm	26	24	7'-190°C	14'-190°C	ALTO

Nuestros
panes
de tradición

Todos nuestros panes
salen bien,
pero algunos nos salen
REDONDOS

Panes auténticos, que reflejan todos nuestros valores y espíritu, en un formato que respeta la tradición de generaciones en cuanto a sabor, textura, aroma y presencia. Un placer con historia para los cinco sentidos.



BOLLA SANBRANDÁN

REF:							
1109	520g	285mm	6	48	20°-190°C	26°-190°C	ALTO



REDONDO SANBRANDÁN

REF:							
1148	600g	240mm	10	30	20°-190°C	26°-190°C	ALTO



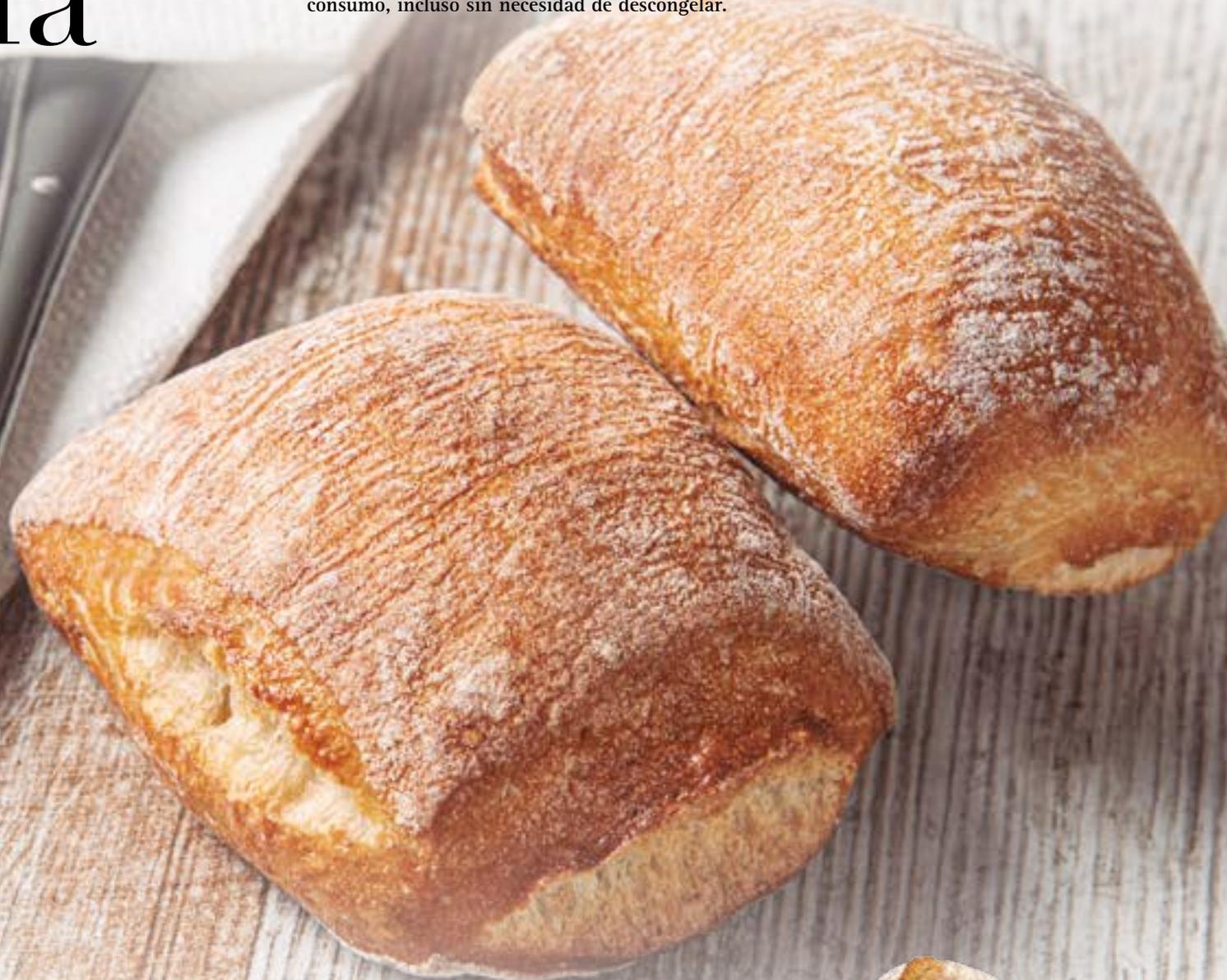
REDONDO SANBRANDÁN

REF:							
1145 1146	250g 400g	185mm 220mm	25 16	30	15°-190°C	20°-190°C	ALTO

3 Auténtica Panadería en miniatura

Nuestros panes pequeños

Nuestros panes pequeños se caracterizan por mantener los valores del pan más auténtico. Panes de corteza fina, migas alveoladas y de gran esponjosidad que sorprendentemente duran tiernos más tiempo pese a su pequeño tamaño, y además gracias a su alto nivel de hidratación solo se necesitan unos pocos minutos de horneado para tenerlos listos para su consumo, incluso sin necesidad de descongelar.



NOVEDAD



BICO*

REF:							
1229	40g	90X90mm	90	30	3'-190°C	5'-190°C	MEDIO



PEREGRIN*

REF:							
1321	40g	65x75mm	85	64	3'-190°C	5'-190°C	ALTO
1320	60g	80X90mm	58	48	3'-190°C	5'-190°C	
1324	90g	90X100mm	44	64	5'-190°C	7'-190°C	



BOCADÍN DE CHOCOLATE*

REF:							
1330	60g	80X90mm	59	64	3'-190°C	5'-190°C	ALTO



PEREGRIN 100% INTEGRAL*

REF:							
1322	60g	80X90mm	68	64	3'-190°C	5'-190°C	BAJO
1325	90g	90x100mm	44	64	5'-190°C	7'-190°C	



PEREGRINO

REF:							
1270	90g	95mm	70	30	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO
1149	115g	125mm	65	30	5'-190°C	9'-190°C	

*Las unidades contenidas por caja de este producto son cantidades aproximadas

*Las unidades contenidas por caja de este producto son cantidades aproximadas

4

Nuestros panes para comer a dos manos

Nuestras soluciones de bocado

No hay que olvidar que la base de un bocadillo es un buen pan, por eso hemos desarrollado unos panes perfectos para el auténtico bocata. Por su versatilidad, su sabor y sobre todo, por su comodidad; hemos pensado en facilitar la labor del profesional al máximo y conseguir unos panes

prácticamente finalizados por lo que son necesarios muy bajos tiempos de horneado e incluso se pueden acabar directamente en plancha, grill o tostador.

Una forma rápida y sencilla de conseguir el mejor bocadillo en cualquier momento.



BARRITA SANBRANDÁN

REF:	90g	190mm	66	30	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO
1133	125g	250mm	60	24			



BARRITA RULA

REF:	130g	230mm	60	24	5'-190°C	8'-190°C	BAJO
1336							



BARRITA MAXI PEREGRINA

REF:	190g	220mm	25	64	8'-190°C	10'-190°C	MEDIO
1315							



BARRITA ATLÁNTICA

REF:	180g	240mm	40	30	8'-190°C	10'-190°C	MEDIO
1317							



MAXIBARRITA

REF:	155g	280mm	48	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO
1142							



BARRITA SIN SAL

REF:	125g	250mm	25	48	5'-190°C	9'-190°C	BAJO
1115							



BARRITA DE LAREIRA

REF:	110g	210mm	70	24	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO
1138	130g	230mm	60				

4% HARINA DE CENTENO



PERRITO

REF:	80g	160mm	75	30	3'-190°C	6'-190°C	BAJO
1117							



BARRITA PEREGRINA

REF:	120g	220mm	25	64	5'-190°C	9'-190°C	MEDIO
1312							



BARRITA INTEGRAL 100%

REF:	115g	220mm	35	64	5'-190°C	9'-190°C	BAJO
1313							



HAMBURGUESA

REF:	100g	130mm	60	30	3'-190°C	6'-190°C	BAJO
1137							



HAMBURGUESA RÚSTICA

REF:	100g	110mm	70	30	3'-190°C	6'-190°C	MEDIO
1136	115g	130mm	60				

5

El valor del pan

Nuestros
Pan de
Artesa

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 nuestras instalaciones de A Coruña desde nuestros orígenes.



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 7 variedades.

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 ESPELTA
Elaborado con harina de espelta al 52%

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 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.

PANES DE ARTESA

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
Elaborado con harina de centeno al 52%

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Corteza crujiente y brillante. Miga altamente 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 framuesa o grosella.



PAN DE ARTESA MULTICEREAL

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Pan de trigo de corteza gruesa y crujiente. Miga consistente y de tono ligeramente grisáceo, con un punto de acidez y elaborado con largos reposos que le aportan mayor durabilidad.

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

PANES DE ARTESA

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 AVENA
Elaborado con harina de avena al 18%

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 MAÍZ Y TRIGO
Elaborado con harina de maíz al 38% y harina de trigo al 62%

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Con superficie ligeramente enharinada y greña central marcada, presenta corteza con distintas texturas y grosores. Miga tostada, esponjosa y de sabor suave con semillas de Chía en su interior.

VALORES NUTRICIONALES

Las semillas de Chía 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
Elaborado con chía al 4,5%

6

Nuestra empanada y empanadillas



Todo nuestro saber hacer en un clásico gastronómico de nuestra tierra

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



EMPANADA RECTANGULAR ATÚN

REF:					
1441	1760g	380X250mm	2	160	37°-180°C



EMPANADILLA JOVEN PIZZA REF:1497, JAMÓN Y QUESO REF:1499

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

155g	190X75mm	36	132	22°-180°C

MARCAS EN EL PRODUCTO PARA DIFERENCIAR SABORES

	EMPANADILLA DE ATÚN 125G		EMPANADILLA DE POLLO
	EMPANADILLA DE CARNE		EMPANADILLA DE PIZZA
	EMPANADILLA MEDITERRÁNEA		EMPANADILLA DE JAMÓN Y QUESO

7 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.

8 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 20.000m² 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. Los 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 para 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