

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2022/01

Panadería artesanal

San
Negro

PANADERÍA

Stromboli Original (360g. unidad) **\$14,000**

Pan enriquecido con queso mozzarella, jamón, aceitunas, tomates secos y cebolla.

Canela y nueces (300g. unidad) **\$10,000**

El sabor intenso de la canela combinado con el dulce de la nuez de nogal.

Tres Quesos (420g. unidad) **\$14,000**

Esponjoso y suave, con trozos de queso mozzarella, cheddar y parmesano.

Chocolate (250g. unidad) **\$8,000**

Trozos de chocolate real y nuez de nogal.

Cacao (300g. unidad) **\$10,000**

Para amantes del chocolate con 100% de cacao natural.

Mojicones (100g. unidad) **\$10,000**

Rollos de pan dulce con un delicado toque de anís (4 unidades).

Panes Bolita (30g. unidad) **\$10,000**

Mogollas pequeñas, suaves y esponjosas (15 unidades).

Bagels (120g. unidad) **\$10,000**

Roscas de miga esponjosa y corteza suave y dorada (4 unidades).

Vienen en cuatro sabores:

- Mezcla de semillas de ajonjolí y chía.
- Mezcla de semillas de ajonjolí y chía con pistacho y ajo.
- Mezcla de almendras, romero y queso parmesano.
- Sencillos.

Flautas (200g. unidad) **\$15,000**

Barras de pan enriquecido con queso parmesano y mezcla de semillas de ajonjolí, linaza, girasol y chía (3 unidades).

Casero (600g. unidad) **\$15,000**

Pan lácteo trenzado de miga blanca, suave, para el desayuno o acompañar las comidas.

Maíz (500g. unidad) **\$15,000**

De miga suave y corteza crocante con harina y granos de maíz.

Para Hamburguesas (100g. unidad) **\$7,000**

Panes de miga blanda con finas hierbas, cubiertos con mezcla de semillas de ajonjolí (4 unidades).

Para Choripanes (120g. unidad) **\$15,000**

De estilo baguette con miga suave ideales para sandwiches (4 unidades).

PANADERÍA



pan de tres quesos

PANADERÍA INTEGRAL/FUNCIONAL

Arándanos y Almendra (300g. unidad)

\$10,000

Balance nutritivo entre harinas, frutos secos y arándanos.

Funcional (500g. unidad)

\$14,000

Harina integral, harina de centeno, pistachos y pasas.

Semillas (500g. unidad)

\$14,000

Con harina integral y de centeno, semillas de linaza, ajonjolí y girasol, hojuelas de avena, bajo en gluten y sin azúcar

Espelta (250g. unidad)

\$14,000

Harina de espelta combinada con almendras tostadas, alto nivel proteico y bajo contenido de gluten

Pan Negro (600g. unidad)

\$16,000

Basado en el tradicional Pumpernickel alemán, nuestro Pan Negro ofrece notas ácidas y menos amargas que su inspirador, un sabor diferente, con carácter, una miga compacta, oscura y firme. Conserva los valores proteicos del centeno, sus minerales y sus múltiples beneficios nutricionales.

Delicioso para acompañar con salmón ahumado, queso azul, peras, almendras o miel.

Panadería artesanal

PANADERÍA INTEGRAL/FUNCIONAL



pan integral de semillas

REPOSTERÍA

Galletas de nueces (55g. unidad)

\$20,000

Dulces con el sabor del caramelo y las nueces de nogal (caja de 10 unidades).

Brownies (230g. unidad)

\$20,000

Melcochudos con chocolate real y nueces (caja de 4 unidades).

Volcán de chocolate (160g. unidad)

\$10,000

Esponjoso, suave y cremoso, con trozos de almendras y cubierto de ganache.

Viene en envase de vidrio.

Torta de manzana y canela (1800g. unidad)

\$65,000

Cubierta de arequipe, de 12 a 14 porciones aproximadamente.

Torta de chocolate (1800g. unidad)

\$70,000

Hecha con chocolate real, de 12 a 14 porciones aproximadamente.

Torta de Oreo (2000g. unidad)

\$85,000

Combinación de galletas Oreo con chocolate real, cubierta de chocolate blanco y chocolate amargo de 12 a 14 porciones aproximadamente.

Panadería artesanal

REPOSTERÍA



torta de chocolate

COMBOS

Combo desayuno

\$20,500

- 1 Pan de tres quesos
- 4 Bagels

Combo integral

\$20,500

- 1 Pan funcional
- 1 Pan de arándanos y almendras

Amantes del chocolate

\$24,000

- 1 Pan de cacao
- 1 Pan de chocolate
- 1 Volcán de chocolate

Panadería artesanal

Am
Negro

COMBOS



desayuno



amantes del chocolate



integral

CONTACTO



www.pannegro.com.co



[@pannegro_panartesanal](https://www.instagram.com/pannegro_panartesanal)



313-612-3248



[pannegropanartesanal](https://www.facebook.com/pannegropanartesanal)



contacto@pannegro.com.co



ventas@pannegro.co

Panadería artesanal

Pan Negro