




tra  us

Pastry & Bakery

 @tragus.pasteleria  
[www.tragus.es](http://www.tragus.es)

**Soluciones de panadería  
y bollería Gourmet**

¡Es un producto con  
infinitas posibilidades!!



### **New York Rolls Natural**

Croissant redondo en molde, ideal para rellenar tanto dulce como salado. **90gr-35gr aprox.**



### **New York Rolls Black**

Croissant redondo en molde, ideal para rellenar tanto dulce como salado.

**90gr-35gr aprox.**

“ TODOS NUESTROS PANES  
PARTEN DE UNA MASA MADRE  
Y FERMENTACIONES LARGAS ”



### **Pan de Nueces y Pasas**

Pan de origen alemán, con levadura madre y harinas oscuras. Ideal para desayunos y carros de quesos. **650gr d.h.** *d.h.(despues de horneado)*

### **Pan de Semillas**

Pan con costra crujiente de semillas, con harina t65, muy ligero, recomendable para incrementar nuestra variedad de la cesta del pan. **590gr d.h.**



### **Pan de Cerveza**

Pan esponjoso y blando, masa oscura recubierto de copos de avena. Con una hidratación del 100% de cerveza.

**575gr d.h.**

### **Pan de Campaña**

Pan de miga más compacta, debido a su alto contenido en harina de centeno. Ideal para tostadas. **720gr d.h.**



### **Pan de Levain y Malta Tostada**

Pan con carácter, harinas t80 y malta tostada.

**650gr d.h.**

### **Pan Blanco Gourmet**

Pan con costra fina y crujiente, y miga alveolada y ligera. Recomendado para restaurantes gourmet por su formato y versatilidad.

**920gr d.h.**



### **Pan de Carbono activado**

El pan de carbono activado es una creación innovadora y visualmente atractiva.

**350gr d.h.**

### **Pan de Centeno y Malta Alemán**

Pan oscuro, robusto y lleno de carácter, la harina de centeno le otorga un sabor ligeramente ácido y una textura densa y húmeda. Y la malta, aporta un toque dulce y notas caramelizadas que lo equilibra.

**920gr d.h.**



### **Pan de Molde Croissant**

Es una fusión entre la suavidad de un pan de molde y la riqueza hojaldrada de un croissant clásico.

### **Pan Blanco Gourmet**

Pan con costra fina, dorada y crujiente, miga alveolada, suave y ligera. Recomendado para restaurantes gourmet por su formato, por su elegancia y versatilidad.

**350gr d.h.**

## **Obrador**

tel. 955 632 080

email. obrador@tragus.es

## **Pedidos**

tel. 625 688 898

email. pedidos@tragus.es

## **OBRADOR CAMACHO SANCHEZ S.L.**

C/ Red Cinco, Nº 13, 41500 Alcalá de Guadaíra-Sevilla



Pastry & Bakery