

Porque hoy, la gente se cuida



Mixes de pan

un valor añadido al pan



Go Plange 

Mixes de pan

un valor añadido al pan



Los Funcionales

Las Ciabattas

Las Baguettes

Los Cereales y Semillas

Los Moldes

Las Sojas

Los Rústicos

Las Fibras

Los Centenos

Los Alemanes



Mixes de pan

un valor añadido al pan

El Pan *te da* **Vida**

Panes funcionales

Los panes funcionales constituyen la respuesta a la mayor preocupación de los consumidores por la salud y por llevar una alimentación sana y equilibrada. Los panes funcionales, dependiendo de cada especialidad, además de los beneficios propios del pan poseen propiedades saludables tales como aporte de fibra al organismo, efecto bífidos,...En definitiva, estas especialidades constituyen una forma de hacer salud de forma cómoda y mediante un exquisito sabor.

Sugerencias: Son ideales para bocadillos o como acompañamiento de todo tipo de platos.





Panes funcionales

Mix de Pan Sin Gluten

- Preparado harinoso para elaboración de pan sin gluten apto para celíacos • Adecuado para todo tipo de masas (panes, panecillos, pizza, molde, pita, chapata, baguette, etc.) • Lleva la levadura y la sal incluidas (sólo hay que añadir el agua) • Excelente sabor y aroma.

Envase: Cajas con 5 bolsas de 1 Kg.

Receta:

Mix de Pan Sin Gluten	1 Kg
Agua (30 - 35° C)	650 -700 ml

Fibra Integral Verde

El pan que ayuda a regular el tránsito intestinal

- Mix para realizar pan con alto contenido en fibras, verduras deshidratadas y semillas de linaza • Nos ayuda a mantener una alimentación equilibrada
- Contribuye a regular el tránsito intestinal • Piezas de excelente volumen y esponjosidad • Buena greña
- Lleva la sal y el mejorante incorporados.

Envase: Saco 20 Kg.

Receta:

Fibra Integral Verde	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6,8 l





Gb Soja

El pan con alto valor nutritivo

- Mix al 30% con alto contenido en soja
- La soja es una gran fuente alimenticia ya que es muy rica en aminoácidos esenciales, los cuales forman las proteínas de nuestro cuerpo
- Muy sabroso y nutritivo.

Envase: Saco 25 Kg.



Receta:

Gb Soja	3 Kg
Harina de trigo fuerte	7 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6 l

Gb Multicereales

- Mix para la elaboración de panes con cereales y semillas al 50% • Contiene 5 cereales (trigo, centeno, avena, malta de cebada y mijo) y 3 semillas (girasol, lino y soja) • Muy sabroso y nutritivo por su gran contenido en semillas y cereales • Aporta fibra, vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos • Las semillas oleaginosas confieren al pan un alto valor en ácidos grasos insaturados que son los que intervienen en el equilibrio del colesterol • Posee un aroma intenso y exquisito sabor.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Multicereales	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	+/- 400 g
Agua	+/- 6 l





O.B. Baguette Rústica

- O.B. Baguette Rústica es el mix a base de ingredientes de alta calidad para elaborar baguettes de tipo rústico
- Sus ingredientes selectos permiten que el consumidor detecte en los elaborados realizados con este mix más frescura, más aroma y más sabor • Permite múltiples recetas con el mismo mix • Fácil manipulación.

Envase: Saco 15 Kg.

Receta:

O.B. Baguette Rústica	3 Kg
Harina de media fuerza	10 Kg
Levadura	300 g
Agua	9 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Ciabatta

La ciabatta es un pan originariamente italiano de aspecto rústico, muy ligero, con corteza dorada y crujiente, una miga muy alveolada y jugosa, con un aroma intenso y un sabor muy agradable al paladar.

Sugerencias: Combina perfectamente con todo tipo de embutidos, quesos y tortillas. Para realzar su sabor se aconseja untarlo con tomate, aceite y sal.





Ciabatta

Gb Ciabatta

- Preparado al 30 % para la elaboración de ciabatta y panes malteados de alta hidratación • Se caracteriza por su alta absorción de agua, miga oscura, jugosa y con agradable aroma y sabor.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Ciabatta	3 Kg
Harina de trigo fuerte	7 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 7,5 l

Gb Ciabatta B

- Preparado al 30% para elaboración de chapata y panes altamente hidratados tipo rústicos
- Se caracteriza por su alta absorción de agua, miga jugosa y corteza crujiente.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Ciabatta B	3 Kg
Harina de trigo fuerte	7 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 7,5 l



Ciabatta



Megapan Chapata

- Mix en forma líquida para elaboración de pan tipo chapata o panes de alta hidratación • Se caracteriza por su exquisito sabor, muy buen aroma, corteza crujiente, miga oscura con alveólos grandes e irregulares y su buena conservación • Su dosificación muy concentrada, ofrece un coste de receta muy rentable • Puede utilizarse como potenciador de color y sabor en la elaboración de panes rústicos, utilizándolo a dosis del 1 - 1,5 % • Contiene sal
- Además ofrece todas las ventajas de los productos líquidos: puede incorporarse en cualquier momento del amasado, garantizando una mezcla rápida y homogénea; es fácil, cómodo y limpio de utilizar y existe la posibilidad de automatización.

Envase: Bidón 20 Kg.

Receta:

Megapan Chapata	1 Kg
Harina de trigo fuerte	10 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	+/- 6,5 l

Premix Ciabatta

- Preparado al 50% para elaboración de pan de ciabatta o panes hidratados con una excelente calidad • Se caracteriza por su alta absorción de agua, exquisito aroma y sabor, miga jugosa y corteza crujiente.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Premix Ciabatta	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 7,5 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Baguette

La baguette es un pan típicamente de origen francés con unas características muy determinadas: Barras de forma regular, con greña alargada y uniforme y no muy acentuada. Pan muy sabroso y ligero, con un aroma característico. Corteza fina y crujiente, durante horas. Miga suave, esponjosa y blanca.

Sugerencias: Es ideal para bocadillos o como acompañamiento de todo tipo de platos.



Baguette



Baguette Total

- Permite elaborar pan precocido de excelente textura y volumen, que puede almacenarse sin frío hasta 72 horas, manteniendo todas sus cualidades • También puede utilizarse como mix al 10% para la elaboración de baguette, con excelentes resultados.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Baguette Total	1 Kg
Harina de trigo	10 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	6 l

Gb Baguette La Parisienne

- Preparado al 50% que nos garantiza todas las características de la típica Baguette francesa
- Se obtiene un pan muy sabroso y ligero, de corteza fina y crujiente, de miga suave, esponjosa y blanca.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Baguette La Parisienne	5 Kg
Harina de trigo	5 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	6 l



Mixes de pan
un valor añadido al pan

Pan de Cereales y Semillas

Los panes de cereales y semillas contribuyen a que llevemos una alimentación sana. Comer sano es una buena forma de proteger la salud. Además de las ventajas de la fibra, nos aportan un gran valor nutricional: vitaminas (especialmente las del grupo B), minerales, proteínas y carbohidratos, que varía en función de su composición. Las semillas oleaginosas confieren al pan un alto valor en ácidos grasos insaturados, que son los que intervienen en el equilibrio del colesterol. Poseen un aroma intenso y un exquisito sabor. Envasados se mantienen muchos días tiernos.

Sugerencias: Ideal para tomarlo en los desayunos, tostándolo su aroma se potencia. También combina perfectamente con embutidos y quesos y como acompañamiento de carnes y caza.



Pan de Cereales y Semillas



Conbicorn

- Combinación de 4 cereales (avena, arroz, cebada y trigo) y 3 semillas (lino, girasol y sésamo) especialmente tratados que se pueden incorporar a cualquier tipo de horneado • Su valor nutricional y su aporte de fibra varían en función del % que utilicemos.

Envase: Saco 15 Kg.

Receta:

Del 10 al 30% sobre el peso de la harina

Gb Cuatro Granos

- Preparado para la elaboración de panes con cereales y semillas al 50% • Contiene 3 cereales (trigo, centeno y avena) y 3 semillas (girasol, lino y sésamo) • Aporta mucha fibra y un alto valor nutricional por su gran contenido de trigo en grano y copos de avena.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Cuatro Granos	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	+/- 400 g
Agua	+/- 6 l

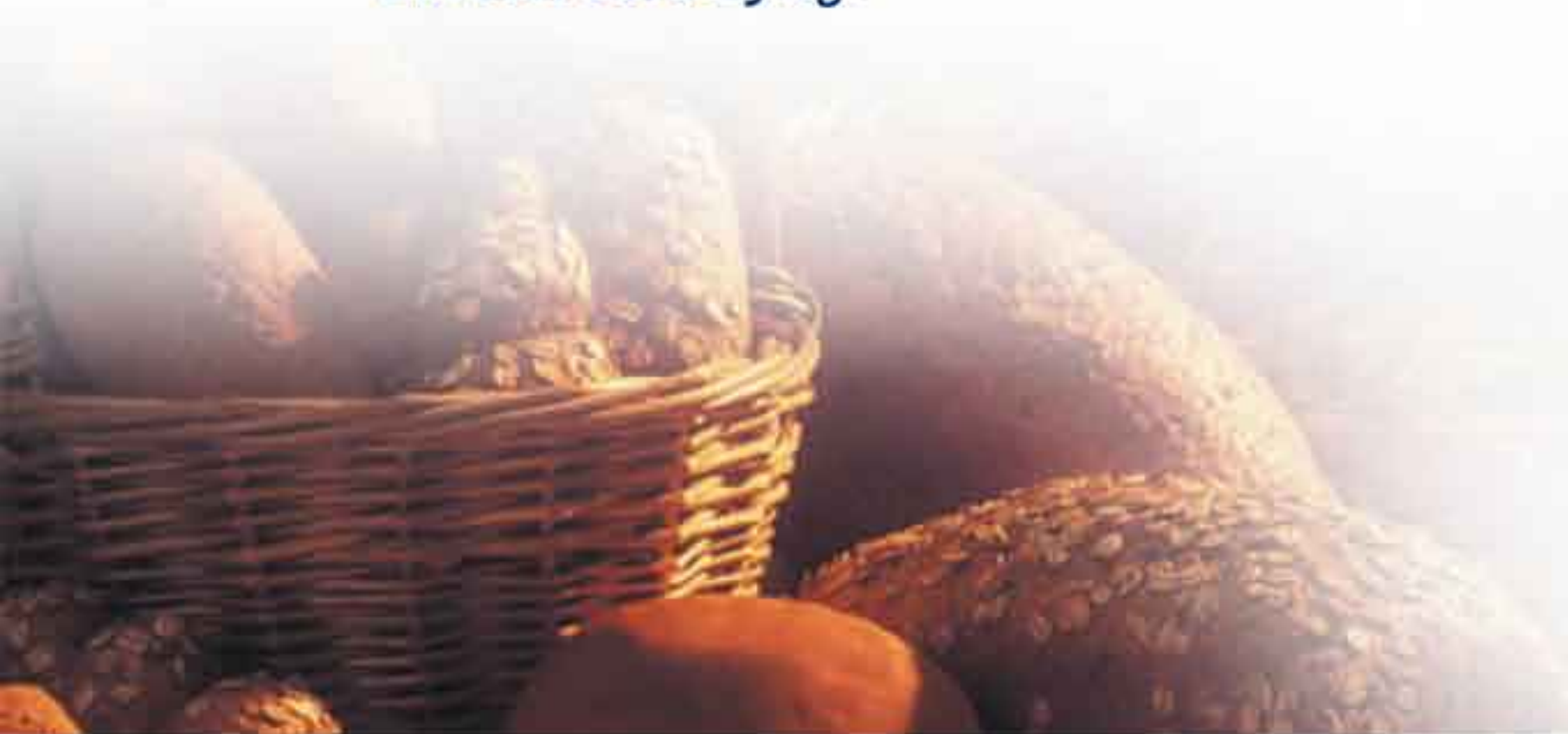
Gb Multicereales

- Más información en apartado Funcionales.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Multicereales	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	+/- 400 g
Agua	+/- 6 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Pan de Molde

El pan de molde si bien es de origen inglés, está muy arraigado en nuestro país. Su fina corteza, su miga esponjosa y fácil de untar y su sabor, lo han hecho triunfar entre todos los públicos y muy especialmente el infantil.

Sugerencias: Ideal para preparar todo tipo de sandwiches fríos o calientes y como base para canapés, pasteles y mousses saladas.



Pan de Molde



Gb Sandwich Mix

- Preparado para la elaboración de pan de molde al 50% • Confiere una miga blanca y un alveolado uniforme y cerrado • Buena conservación.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Sandwich Mix	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	500 g
Agua	+/- 6 l

Gb Sandwich 10%

- Preparado para la elaboración de pan de molde al 10%. • Se obtiene un elaborado de calidad • Confiere una miga blanca y tierna, con un alveolado uniforme y cerrado • Buena conservación • Gran economía: costes de las recetas muy competitivos • Fácil, cómodo y rápido de utilización.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Sandwich Mix 10%	1 Kg
Harina de trigo fuerte	9 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	5,6 - 5,8 l

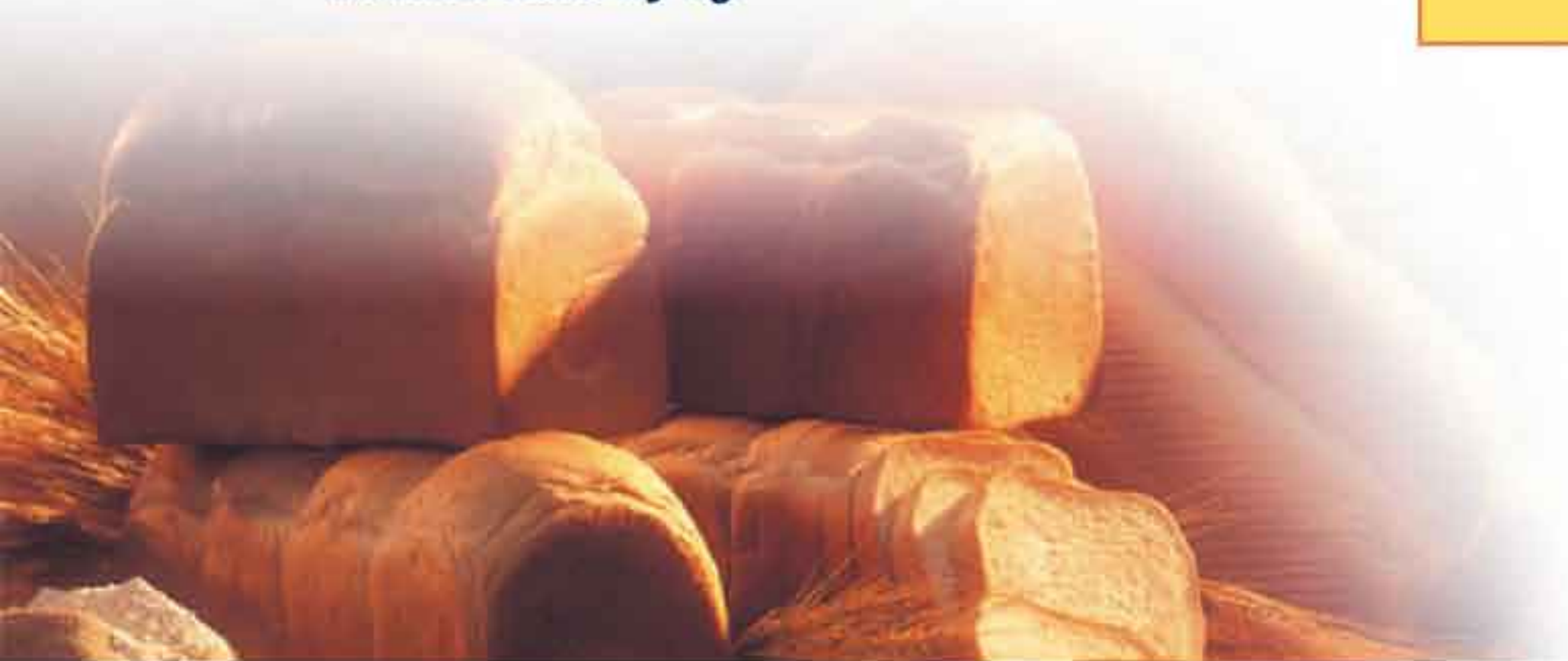
Gb Sandwich Mix Plus

- Preparado para la elaboración de pan de molde al 50% • Mantiene durante más días la ternura y la esponjosidad del pan y confiere una miga más blanca y consistente.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Sandwich Mix Plus	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	500 g
Agua	+/- 6 l





Pan de Molde

Pivot Integral Molde

- Preparado para elaboración de pan de molde al 25% • Proporciona una buena estructura de miga, esponjosidad y un buen aroma y sabor • Buena conservación.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Pivot Integral Molde	2,5 Kg
Harina de trigo fuerte	7,5 Kg
Levadura fresca	500 g
Agua	5,5 l

Premix Bun

- Preparado para la elaboración de panecillos para hamburguesas al 20% y de frankfurt al 10%
- Confiere esponjosidad y flexibilidad, así como un buen volumen al elaborado • El sabor y el aroma son muy agradables • Correctamente envasados, los elaborados aguantan mucho tiempo frescos.

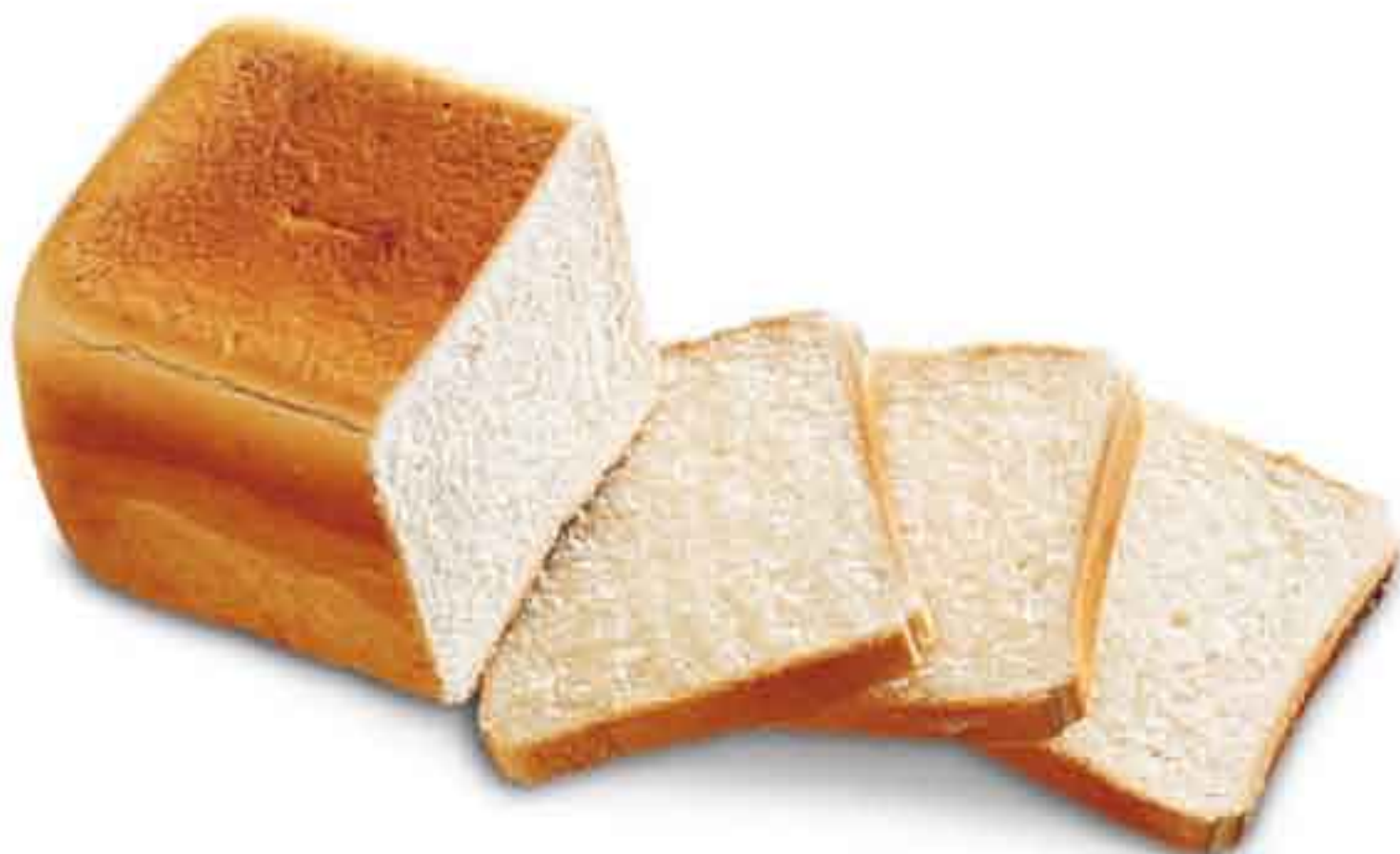
Envase: Saco 25 Kg.

Receta hamburguesa:

Premix Bun	2 Kg
Harina de trigo	8 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	6 l

Receta frankfurt:

Premix Bun	1 Kg
Harina de trigo	9 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	6 l
Sal	100 g



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Pan de Soja

El pan de soja se caracteriza por su alto valor nutritivo. La soja es una gran fuente alimenticia y con un gran valor nutricional que aporta proteínas, fibra y sales minerales. La soja es una legumbre que contiene proteínas vegetales de gran valor nutricional y con propiedades beneficiosas sobre la salud de las personas. En este sentido, puede ayudar a prevenir el colesterol elevado y la osteoporosis en los adultos, así como los síntomas adversos asociados a la menopausia en mujeres.

Sugerencias: Ideal para bocadillos y como acompañamiento de comidas.





Pan de Soja

Gb Soja

- Más información en apartado Funcionales.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Soja	3 Kg
Harina de trigo fuerte	7 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6 l

Pivot Integral Soja

- Preparado para elaboración de pan de soja al 50%
- Permite elaborar pan con alto contenido en soja y fibra
- Muy nutritivo y sabroso
- Miga ligera
- La soja tiene un alto valor nutritivo por su contenido en proteínas además de almidones, fibra y sales minerales.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Pivot Integral Soja	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Panes Rústicos

Los panes rústicos se caracterizan por tener el aroma, sabor y aspecto de los panes elaborados con el método tradicional de antaño. Los avances tecnológicos permiten realizar estas especialidades de una forma cómoda y sencilla.

Sugerencias: Ideal para acompañar embutidos, patés, quesos... Muy adecuado para acompañar carnes.





Panes Rústicos

Gb Campesino

- Preparado para la elaboración de panes artesanos
- Adecuado para elaborar el auténtico pan rústico de pueblo y todo tipo panes rústicos e hidratados de gran calidad • Excelente sabor y aroma • Corteza crujiente • Textura de la miga fresca, esponjosa y con alveolo irregular • Muy buen rendimiento
- Potenciador de sabor: si añadimos un 10% de este producto a una masa de pan normal, le aportamos más conservación y mejor sabor y aroma.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Campesino	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura Fresca	300 g
Agua	+/-6 - 6,5 l



Panes Rústicos



Rustipan

- Preparado para la elaboración de panes rústicos trigo-centeno al 10-20% • Confiere al pan buena corteza, volumen y buen color y sabor • No contiene sal ni mejorante • Es un auténtico comodín.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Rustipan	1 Kg
Harina de trigo fuerte	9 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	6 l
Sal	100 g
MegaLeci	60 g

Rustipan Claro

- Especialmente indicado en aquellos elaborados donde se busque obtener un sabor característico a centeno
- Puede usarse para elaborar desde panecillos hasta panes rústicos de gran tamaño • Aumenta la absorción de agua • Es un auténtico comodín • Confiere al pan buena corteza, volumen y excelente sabor y aroma con una ligera tonalidad (en función de la dosificación empleada) • Excelente conservación del pan.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta 10 - 20 %

Rustipan Claro	1 Kg
Harina de trigo fuerte	9 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	6 l
Sal	100 g
Mega Leci	60 g

Rustipan Soft 10%

- Apto para elaboración de todo tipos de panes rústicos (barras, barrote, panecillos, redondos, chapatas, vienas, etc...) • Máxima blandura en pan envasado (aprox. 3 semanas) • Aroma intenso y agradable potenciado después del tostado • Incluye conservante
- Apto para ser usado con harina floja. Fácil de preparar y usar • Permite ser congelado • Alta rentabilidad.

Envase: Saco 15 Kg.

Receta:

Barra Rústica

Rustipan Soft	1 Kg
Harina media fuerza	10 Kg
Levadura fresca	500 g
Agua	5,4-5,6 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Pan de Fibras

Los panes de fibras nos ayudan a mantener una alimentación equilibrada y contribuyen a mejorar el funcionamiento de nuestro cuerpo. Existen 2 tipos de fibra; la insoluble y la soluble. La fibra insoluble ayuda a mejorar el tránsito intestinal y el estreñimiento funcional, si se consume regularmente. No se disuelve con el agua: actuando como una esponja (absorbe agua, aumenta el bolo alimenticio) y produciendo sensación de saciedad. La fibra soluble favorece el funcionamiento del sistema digestivo y ayuda a mejorar las defensas de la flora intestinal (efecto prebiótico-bifidus)

Sugerencias: Ideal para bocadillos o como acompañamiento de comidas



Pan de Fibras



Fibra Integral Verde

- Más información en apartado Funcionales.

Envase: Saco 20 Kg.

Receta:

Fibra Integral Verde	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Agua	+/- 6,8 l
Levadura fresca	400 g

Fibra Total

- Preparado para la elaboración de pan de fibras al 10% • Es un comodín que aporta fibra a la masa donde se incorpore ya sea de pan o bollería • Fácil y cómoda aplicación • Adaptable a todo tipo de procesos • Utilizando este producto se obtiene un pan de alta calidad y una receta muy económica.

Envase: Saco 15 Kg.

Receta:

Fibra Total	1 Kg
Masa de pan	10 Kg
Agua	0,6 - 0,8 l

Hellas Lazarus

- Mix al 50 % para elaborar pan con semillas y maíz
- Se puede aplicar en pan y/o bollería • Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz • Excelente estructura de la miga y corteza crujiente • Muy buen volumen • Gran regularidad y alta rentabilidad • Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.

Envase: Saco 30 Kg.

Receta:

Hellas Lazarus	5 Kg
Harina	5 Kg
Levadura fresca	300 g
Agua	5 - 5,5 l





Pan de Fibras

Gb Fibre Diet

- Preparado para la elaboración de pan de fibras al 50% • Alto contenido en fibra insoluble • Mejora el tránsito intestinal, aumentando el bolo alimenticio y provocando sensación de saciedad • Ideal para dietas de adelgazamiento.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Fibre Diet	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	500 g
Agua	+/- 6,5 l

Gb Holandés

- Preparado para la elaboración de pan con trigo entero al 50% • Contiene una gran cantidad de fibra que ayuda a regular el tránsito intestinal y el estreñimiento y a equilibrar los niveles de colesterol en la sangre • Exquisito sabor a trigo • Miga muy tupida.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Holandés	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6 l

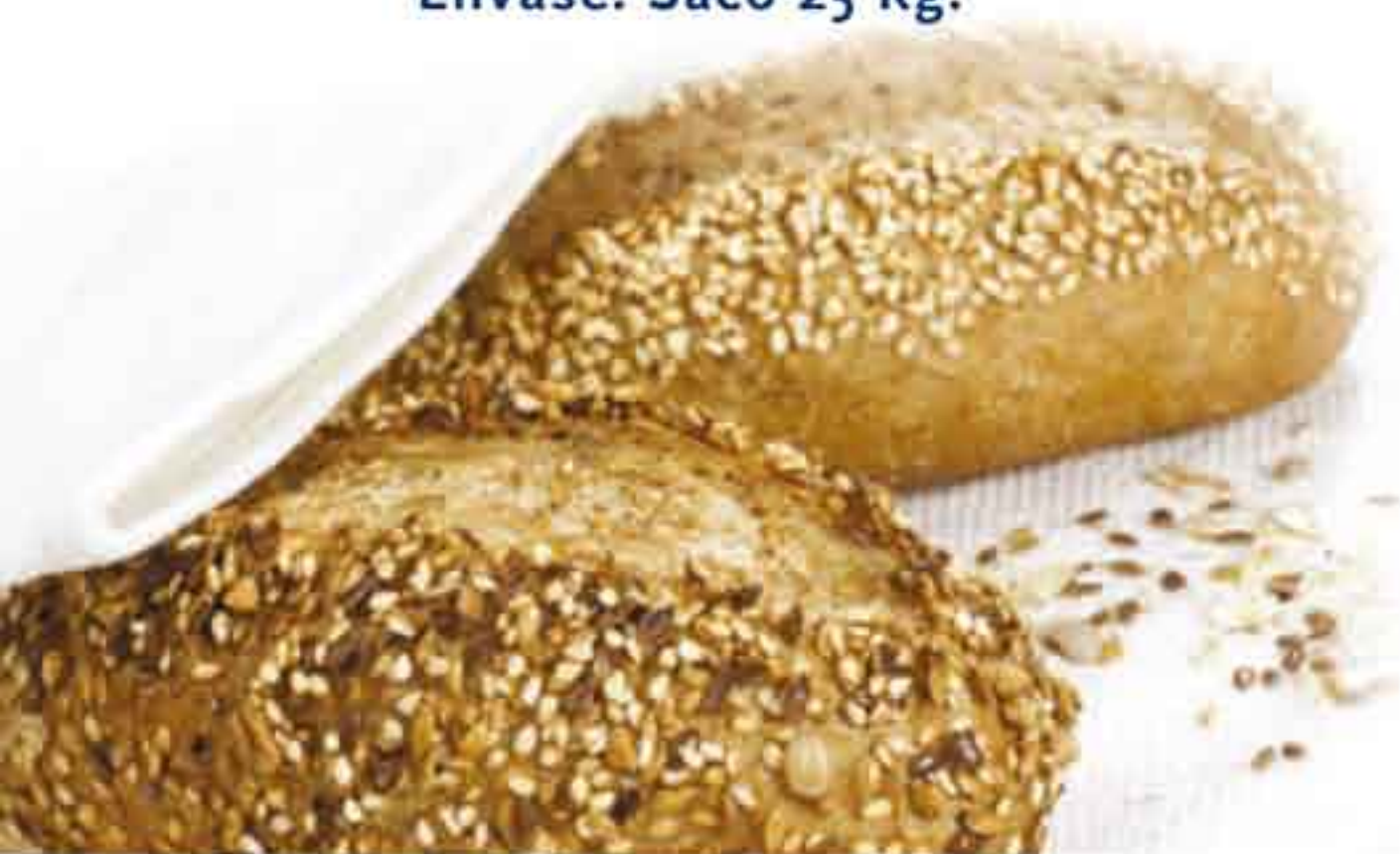
Pivot Integral Fibras

- Preparado para la elaboración de pan de fibras al 50% • El pan resultante, es un pan de fibras muy suave en cuanto a sabor y con un excelente volumen.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Pivot Integral Fibras	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	+/- 6 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Pan de Centeno

El pan de centeno tiene su origen en centroeuropa y tiene unas características que lo hacen inconfundible: color oscuro, miga tupida de color gris-marrón, sabor ligeramente ácido y un excelente aroma.

Sugerencias: Ideal para acompañar ahumados, embutidos, patés y quesos. También combina muy bien con caza y todo tipo de carne.





Pan de Centeno

Gb Record Centeno

- Preparado para la elaboración de pan de centeno integral al 50% • Confiere al pan un sabor a centeno muy característico, miga tupida y de color bastante oscuro.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Gb Record Centeno	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 gr
Agua	5,5 l

Gb Centeno Diet

- Preparado para la elaboración de pan de centeno integral al 50% • La fibra ayuda a mejorar el tránsito intestinal y favorece el proceso digestivo • Miga de color más grisáceo.

Envase: Saco 15 Kg.

Receta:

Gb Centeno Diet	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	400 g
Agua	6,5 l



Mixes de pan

un valor añadido al pan

Panes Alemanes

Los panes alemanes se caracterizan por su color oscuro, su miga tupida y sabor ácido que les confiere el utilizar como base para su elaboración harinas de centeno.

Los panes alemanes pueden estar enriquecidos con cereales y semillas y por tanto aportarán a nuestro organismo hidratos de carbono, proteínas, vitaminas del grupo B y sales minerales. Bien envasados, se mantienen muchos días tiernos.

Sugerencias: Ideal para tomarlos en desayunos; tostándolos su aroma se potencia. También combinan con embutidos, quesos y como acompañamiento de carnes y caza.



Premix Dunkell

- Preparado para elaboración de pan de semilla tipo alemán al 100%, con alto contenido en fibra • Color muy oscuro, miga muy compacta y sabor intenso • Alto valor nutritivo por su elevado contenido en avena y en soja • Muy fácil de elaborar • Gran calidad de los elaborados.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Premix Dunkell	1 Kg
Levadura fresca	40 g
Agua	0,5 - 0,55 l

Uniform Malzkornbrot

- Preparado para la elaboración de pan de malta con cereales y semillas al 50% • Confiere a los elaborados un excelente sabor a malta • Aporta un alto valor nutritivo por los 3 cereales (trigo, centeno y avena) y las 3 semillas (soja, lino y girasol) que contiene • Acondicionando su receta, tiene diversidad de aplicaciones.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Uniform Malzkornbrot	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	+/- 300 g
Agua	+/- 6,5 l

Uniform Goldkraftbrot

- Preparado para la elaboración de pan alemán con cereales y semillas al 50% • Gran aporte nutricional; contiene 6 cereales (trigo, centeno, cebada, avena, maíz y mijo) y 3 semillas (soja, lino y girasol).
- Aspecto muy rústico, muy versátil, aguanta bien la congelación.

Envase: Saco 25 Kg.

Receta:

Uniform Goldkraftbrot	5 Kg
Harina de trigo fuerte	5 Kg
Levadura fresca	+/- 300 g
Agua	+/- 5,7 l



Información nutricional

	Agua (g)	Energía (Kcal)	Energía (KJ)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Fibra dietética (g)	Material mineral (g)
Cereales								
Trigo	10,42	340	1423	10,69	1,99	75,36	12,7	1,54
Salvado de trigo	9,88	216	904	15,55	4,25	64,51	42,8	5,79
Centeno	10,95	335	1402	14,76	2,50	69,76	14,6	2,02
Avena	8,22	389	1628	16,89	6,90	66,27	10,6	1,72
Cebada	9,44	354	1481	12,48	2,30	73,48	17,3	2,29
Arroz	13,29	358	1498	6,50	0,52	79,15	2,8	0,54
Maíz	10,37	365	1527	9,42	4,74	74,26	2,1	1,20
Mijo	8,67	378	1582	11,02	4,22	72,85	8,5	3,25

Semillas

Soja	8,54	416	1741	36,49	19,94	30,16	9,3	4,87
Sésamo	4,69	573	2397	17,73	49,67	23,45	11,8	4,45
Girasol	5,36	570	2385	22,78	49,57	18,76	10,5	3,53

(Valores Por 100 g. P.c.)
Fuente: USDA Nutrient Database

Go Plange 🍃





Gb Plange 