



VINOS Y PRODUCTOS
GOURMET DE PORTUGAL

IMPORTACIÓN / DISTRIBUCIÓN

Catálogo de Pan

2017



C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olusitano.com

comercial@olusitano.com

Pan



Pan alentejano 600gr

unidades/caja: 20

tiempo de descongelación: 3h/3h30

tiempo de horneado: 18/22 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, harina de centeno, agua y sal.



Calabaza c/nueces 350 gr

unidades/caja: 20

tiempo de descongelación: 0h50

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: -



Integral nueces y pasas 350 gr

unidades/caja: 20

tiempo de descongelación: 0h50

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: -



Pan de Maiz 350 gr

unidades/caja: 20

tiempo de descongelación: 0h50

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: -



S.Lourenço 90gr

unidades/caja: 90

tiempo de descongelación: 0h45

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, agua, harina de centeno, sal y levadura.

S.Lourenço 50gr



unidades/caja: 150

tiempo de descongelación: 0h30

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, agua, harina de centeno, sal y levadura.

S.Lourenço c/simientes 90gr



unidades/caja: 90

tiempo de descongelación: 0h45

tiempo de horneado: 8/10 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, agua, harina de centeno, sal y levadura.

Mini pan de agua 33gr



unidades/caja: 80

tiempo de descongelación: 0h30

tiempo de horneado: 10/12 min.

temperatura de horno: 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, agua, harina de centeno, sal, levadura.

pan c/chorizo pre-cocido



unidades/caja: 35

tiempo de descongelación: 0h40/0h45

tiempo de horneado: 12/15 min. **temperatura de horno:** 200°C

ingredientes principales: harina de trigo, agua, harina de centeno, sal, levadura y chorizo.