



Nuestros panes

Los panes SanBrandán son sinónimo de calidad y sabor tradicional.

Elaborados con trigos seleccionados y siguiendo el riguroso proceso de la receta de nuestros maestros panaderos artesanos, obtenemos panes alveolados, de miga esponjosa, muy hidratados y de larga fermentación natural que mantienen su frescura natural durante mucho tiempo.

Son panes ideales para disfrutar de un buen y sabroso bocadillo, para acompañar cualquier plato o sencillamente para disfrutar del sabor del buen pan.

En SanBrandán trabajamos para innovar y ofrecerte ventajas competitivas.

Esta vez hemos logrado rebajar el tiempo de horneado de nuestros productos garantizando la misma calidad de siempre y aportándote un ahorro de tiempo y energía.

NOVEDAD

La calidad
SanBrandán
de siempre,
**con menos
tiempo de
horneado**



Pasteur, 9
Polígono de La Greña
15008 A Coruña
Tel.: 981 254 100
Fax: 981 258 419
www.sanbrandan.com

SanBrandán
LO BUENO POR TRADICIÓN