



cialmente significativas en bollería y pastelería a granel (-32,1%) y en galletas a granel (-68,6%).

- Los mayores de 65 años consumen una cantidad superior en, por ejemplo, productos a granel (destaca un 117% más elevado en galletas) y cereales con fibra (7,2%).

Número de miembros del hogar

Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de bollería, pastelería, galletas y cereales (35,3%), mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar (-12,2% en hogares con 5 y más personas). En este caso, se observan las siguientes peculiaridades:

- Los hogares de una persona tienen una demanda superior a la media en todos los productos y las desviaciones más positivas se asocian a galletas saladas (81,7%), galletas a granel (86,0%) y cereales con fibra (75,4%).
- Los hogares de 3 personas son el punto de inflexión para establecer los consumos por encima y por debajo de la media. En este caso, se contabilizan consumos inferiores a la media en todos los productos.
- Los hogares con 5 o más personas cuentan con desviaciones negativas en todos los productos (son significativas en bollería y pastelería a granel y en galletas a granel, -30,6% y -54,7%).

Tamaño del municipio de residencia

Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de entre 100.000 y 500.000 habitantes cuentan con un mayor consumo per cápita de bollería, pastelería, galletas y cereales (3,4%), mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con una población de entre 2.000 y 10.000 habitantes (-2,7%). En referencia a esta

PANES DE ARTESA

LA NOVEDAD ES EL PAN GALLEGO DE SIEMPRE.

ELABORADOS CON NUESTRA PROPIA MASA MADRE

Así los Panes de Artesa adquieren aromas y sabores intensos a pan de siempre, mayor durabilidad, cortezas crujientes y tiernas y aromáticas migas.

PROCESO DE ELABORACIÓN CON TRIPLE FERMENTACIÓN

En artesa después del amasado. En cunas de reposo después de la división de la masa. En cámara de fermentación controlada después del formado.

PROCESO DE HORNEADO EN TRES FASES

Alta temperatura al inicio para aportar volumen. Fase intermedia a temperatura moderada para estabilizar el pan. Última fase a baja temperatura para un acabado delicado y crujiente.

CUIDADA SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Nuestros maestros panaderos seleccionan y combinan con su saber hacer cada uno de los ingredientes manteniendo su esencia y aroma en cada una de sus 6 variedades.

CENTENO
Corteza consistente y miga compacta, con el ligero punto de acidez del centeno.

PEREGRINO
Corteza gruesa y crujiente. Miga consistente de tono ligeramente grisáceo, con el característico punto de acidez del pan gallego.

MAÍZ Y TRIGO
Corteza gruesa y crujiente, de tono dorado y miga compacta, con los matices dulces del maíz y la ligereza del trigo.



ESPELTA
Superficie agrietada que le aporta diferentes texturas. Miga muy jugosa y de color avellana claro y un intenso aroma a pan tradicional.

AVENA
Corteza dorada, ligeramente enharinada con tres cortes poco profundos. Miga blanca y esponjosa, de sabor suave y ligero alveolado.

MULTICEREAL
Corteza crujiente y brillante, miga ligeramente alveolada y con el característico aroma a la variedad de cereales y semillas que contiene.

San Brandán
LO BUENO POR TRADICIÓN

INDUSTRIALES PANADEROS S.A.
Calle Pasteur, 9 - 15008 A Coruña
Tel. 981 254 100 - ipasa@sanbrandan.com



www.sanbrandan.com

NOVEDAD