

SAINT HONORÉ

El 88% del consumo de pan se realiza en los hogares, que invierten el 5,28% de su gasto total en alimentación y bebidas en dicha partida, esto es: 78,12 euros por persona y año

EL ÉXITO ESTÁ EN LA VARIEDAD

De masa madre, blanco, integral, de pita, sin gluten, de espelta, de molde, de avena, multicereales, de aceite, de cebada, de trigo sarraceno o de centeno son algunas de las clases de pan existentes en el mercado. Se trata de panes que permiten la elección a un consumidor cada vez más informado.

En el "Barómetro sobre hábitos y tendencias de alimentación en España" elaborado por la cadena de sandwiches Rodilla, el centeno es uno de los denominados "nuevos alimentos" que han visto incrementada su demanda. El 25% de los clientes encuestados incluyen este cereal en su ingesta diaria.

En España y según datos referidos a 2017, sigue siendo el pan fresco normal el de mayor demanda, con algo más del 74% de cuota sobre el volumen total; después está el pan industrial fresco, con el 13%, el pan fresco integral, que tiene



El pan con alma que nace del respeto a la tradición

- Con auténtica masa madre, que aporta sabores y aromas únicos
- El trabajo manual, clave y alma del proceso
- Cocido en horno de piedra, el horno por excelencia.

www.painsainthonore.com