

Dalva

• PANES ARTESANALES •



Donde la excelencia se saborea.

CHORIPAN

El pan para choripán es un pan suave y ligeramente dulce su textura es ideal para absorber los jugos del chorizo y para contener los ingredientes que lo acompañan. El pan para choripán es una parte esencial de este plato, ya que complementa perfectamente el sabor del chorizo y lo hace aún más delicioso.

Presentación

Paquete 6 unidades

Peso unitario

430 gramos



PAN DE HAMBURGUESA



Un pan redondo y suave especialmente diseñado para la preparación de hamburguesas. Su textura esponjosa y suave lo hace perfecto para absorber los jugos de la carne y los aderezos, sin desmoronarse o ablandarse.

Presentación	Paquete	Peso unitario
Pan de hamburguesa tradicional pequeño	12 unid	630 gramos
Pan de hamburguesa tradicional grande	8 unid	550 gramos
Pan de hamburguesa hoop blanco	6 unid	550 gramos
Pan de hamburguesa artesanal	8 unid	650 gramos
Pan de hamburguesa tipo brioche	6 unid	480 gramos
Pan de hamburguesa tipo brioche hoop	6 unid	550 gramos



PAN PERRO CALIENTE

Un pan alargado y suave especialmente diseñado para contener salchichas calientes. Su textura es esponjosa y ligera, lo que lo hace ideal para absorber los jugos de la salchicha y los aderezos sin ablandarse o desmoronarse.

Presentación	Paquete	Peso unitario
Perro caliente pequeño	8 unid	350 gramos
Perro caliente jumbo	8 unid	580 gramos



BASE PARA PIZZA



El pan para pizza es una masa especialmente diseñada para la elaboración de pizzas. El pan para pizza es importante porque su textura permite que la pizza se hornee correctamente, resultando en una base crujiente por fuera y suave por dentro.

Presentación

Unitario 80 gramos



PAN CUADRADO



Pan suave y tierno por dentro, con una corteza crujiente y dorada por fuera. Es perfecto para preparar sándwiches o para servir como acompañamiento en comidas y cenas.

Presentación

Peso unitario

Pan cuadrado blanco grande 525 gramos

Pan cuadrado blanco jumbo 900 gramos

Pan cuadrado integral grande 650 gramos

Pan cuadrado blanco grande
tostada francesa 525 gramos

Pan de molde masa madre
tostada francesa blanco 440 gramos

PANINI

Pan italiano con textura esponjosa, suave por dentro, y una corteza crujiente por fuera. Es un pan de forma alargada similar a la baguette, pero con una corteza más suave y un interior más denso ideal para cualquier momento del día.

Presentación	Paquete	Peso unitario
Panini blanco	6 unid	530 gramos
Panini multigrano	6 unid	530 gramos
Panini especias	6 unid	440 gramos



CIABATTA



La ciabatta es un pan italiano de forma alargada y aplanada, con una corteza fina y crujiente. Su interior revela una miga blanca, húmeda y elástica, marcada por una distintiva red de grandes agujeros irregulares. Esta textura porosa y esponjosa la hace perfecta para absorber aceites y salsas.

Presentación	Paquete	Peso unitario
Pan ciabatta	10 unid	1000 gramos
Pan ciabatta integral	10 unid	1000 gramos



MASA MADRE

La masa madre es un pan de fermentación lenta con un sabor complejo y ligeramente ácido. Se distingue por su corteza gruesa y muy crujiente, y por una miga húmeda y de textura densa. Su aroma intenso y su larga duración son resultado del proceso natural de elaboración.

Presentación	Paquete	Peso unitario
--------------	---------	---------------

Hogaza blanca de masa madre de cultivo	1 unid	650 gramos
--	--------	------------

Hogaza integral de masa madre de cultivo	1 unid	650 gramos
--	--------	------------

Hogaza dulce de higo con miel de abeja con masa madre de cultivo	1 unid	650 gramos
--	--------	------------

Hogaza dulce de ciruela con miel de abeja con masa madre de cultivo	1 unid	650 gramos
---	--------	------------

Hogaza dulce de arandano con miel de abeja con masa madre de cultivo	1 unid	650 gramos
--	--------	------------

Hogaza dulce de pesto con tomate deshidratado	1 unid	650 gramos
---	--------	------------



Dalva

• PANES ARTESANALES •



Donde la excelencia se saborea.