SI QUIERES ALGUNO DE NUESTROS PANES ESPECIALÍSIMOS DEBES RESERVARLO LLAMANDO AL 91 080 59 01

Diariamente en Arte&Sano puedes disfrutar más de 25 panes diferentes

¡NO SÓLO TENEMOS PAN!
Bollería tradicional, tartas, salados, pastelería, etc.
Ven y descubre todos nuestros productos artesanos.

VIERNES

Semillas de grano entero

-Pan de trigo con semillas de grano entero que, al no procesarse, conservan todas sus propiedades.

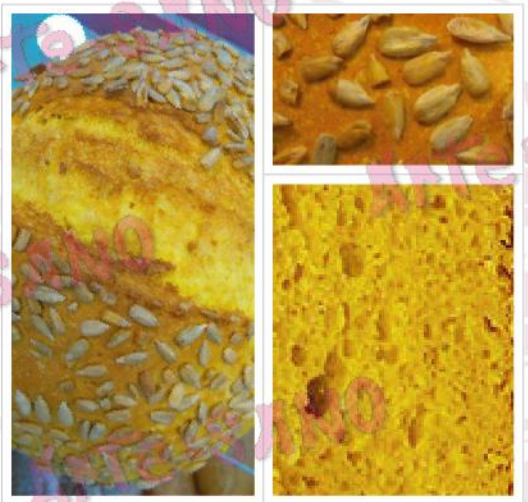
-Gran contenido en fibra, minerales, vitaminas y gluten (25%).

Más info aquí:

INGREDIENTES:

HARINA TRIGO 100% | SEMILLAS 30% | MASA MADRE ESPELTA | AGUA 70% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 24h

FIN DE SEMANA



Maíz y trigo con un toque de curry y cúrcuma

-Pan con una miga muy esponjosa y gran aporte calórico. Con harina de maíz y trigo.

-Con un toque de curry y cúrcuma y decorado con semillas de girasol.

-Disponible en hogaza y molde.

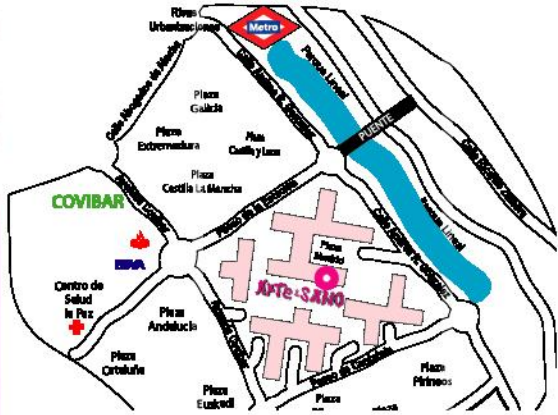
INGREDIENTES:

HARINA TRIGO 50% | HARINA MAIZ 50% | MASA MADRE TRIGO | GRASA VEGETAL | CURRY Y CÚRCUMA | AGUA 60% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 6h

Arte&SANO
OBRADOR TRADICIONAL DE PANADERIA, BOLLERIA Y PASTELERIA

Folleto panes especialísimos

Un pan diferente para cada día



Plaza de Madrid, 10 (POSTERIOR)
Local 1
28523 Rivas Urbanizaciones
Teléfono 91 080 59 01

web www.arteysano.eu
@ obrador@arteysano.eu

+ArteSanoRivasVaciamadrid | @arteysanorivas | www.facebook.com/ArteySanoRivas

LUNES

Centeno 95%

-El centeno ayuda a regular el colesterol y el tránsito intestinal y mejora la circulación.

-Es ideal para diabéticos ya que disminuye la absorción de azúcares simples.

INGREDIENTES:

HARINA CENTENO 95% | HARINA TRIGO 5% | MASA MADRE CENTENO | AGUA 60% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 6h

MARTES

Espelta ECO

-Pan de harina de espelta ecológica, sin herbicidas.

-Un cereal altamente energético, con menos calorías, fuente de minerales, vitamina B y fácil de digerir.

Más info aquí:

INGREDIENTES:

HARINA ESPELTA 100% | MASA MADRE ESPELTA | AGUA 60% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 6h

MIÉRCOLES

Espinacas, acelgas, nueces, manzana y pasas

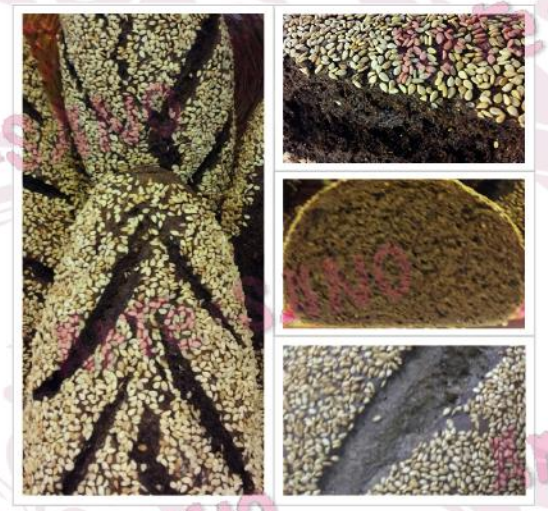
-Pan especial de larga vida, con manzana verde, pasas, nueces y masa madre de verduras deshidratadas (acelgas y espinacas).

-Alto contenido en fibra por el salvado de soja, la linaza y las verduras deshidratadas.

INGREDIENTES:

HARINA TRIGO 100% | MASA MADRE TRIGO | VERDURAS DESHIDRATADAS | MANZANA NUECES PASAS | AGUA 60% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 6h

JUEVES



Centeno y malta con cerveza negra

-Pan de trigo y centeno con malta tostada.

-Amasado con cerveza negra y con rebozado de semillas de ajonjolí.

-El centeno ayuda a regular el colesterol y el tránsito intestinal y mejora la circulación.

INGREDIENTES:

HARINA TRIGO 80% | HARINA CENTENO 20% | MASA MADRE CENTENO | MALTA | CERVEZA NEGRA 20% | AGUA 65% | SAL 2% | FERMENTACIÓN 24h

web www.arteysano.eu @ obrador@arteysano.eu www.facebook.com/ArteySanoRivas @arteysanorivas +ArteSanoRivasVaciamadrid