

PANS I DOLÇOS DE CAL VICENÇ- MARGANELL

El nostre pa està elaborat de forma **artesana i tradicional**, amassant a mà i formant cada peça una a una.

Utilitzem **farines de cultiu ecològic** i mòltes amb molí de pedra per conservar millor les propietats del cereal.

Per fermentar el pa utilitzem **llevat mare natural**. Aquest llevat produeix una lenta fermentació que desenvolupa el sabor i tots els aromes del pa, a més d'afavorir l'assimilació i fer-lo més digestiu, per poder-ne aprofitar tots els elements nutritius.

Una acurada **elaboració artesanal** junt amb la **qualitat dels ingredients**, ens dona aquest producte que recupera el sabor, l'aroma, la llarga conservació i el punt indescriptible de l'autèntic pa com el d'abans.

També fem **dolços i reposteria amb espelta** i ingredients naturals i saludables: magdalenes, galetes de varis tipus, pastissos, boníssims !!

Els nostres productes estàn **fets a mà** amb dedicació i cura i cuits en **forn de llenya**.

PA BLANC RÚSTIC

Elaborat amb farina blanca i un toc de sègol, és el pa com el d'abans: crosta gruixuda i torrada, molla aromàtica i gustosa i una llarga conservació.

Farina de blat blanca, farina de blat integral*, farina integral de sègol*, llevat mare natural*, aigua, sal marina.*

Pa rústic rodó 500 gr. 2.50 €

Pa rústic rodó 800 gr. 3.80 €

COCA DE FORNER

Amb la massa del pa blanc també fem les típiques coques de forner ben torrades amb anís i sucre caramelitzat per sobre.

Massa de pa, oli d'oliva verge, sucre, pinyons i anís en gra.

Coca de 500 gr. 4 €

PA DE BLAT INTEGRAL

El nostre pa bàsic, elaborat amb una barreja de farina integral i blanca per aconseguir un pa gustós i nutritiu però alhora de textura més suau.

Farina de blat integral, farina de blat blanca*, llevat mare natural*, aigua, sal marina.*

Motlle de blat 500 gr. 2.25 €

Motlle de blat 850 gr. 3.50 €

PA DE CEREALS I LLAVORS

Un pa saludable i nutritiu amb 11 cereals i llavors diferents. Aromàtic, gustós i ple de grans i pipes.

Farina de blat blanca, farina de blat integral*, farina integral d'espelta*, farina integral de sègol*, cereals i llavors* (pipes de girasol, llinosa, sèsam, ordi, civada, blat de moro, mill, arròs), llevat mare natural*, aigua, sal marina.*

Motlle de cereals 500 gr. 2.50 €

Motlle de cereals 850 gr. 3.80 €

PA D'ESPELTA

Elaborat exclusivament amb farina d'espelta mòlta a la pedra, una antiga varietat de blat nutritiva i saludable i alhora de sabor i aroma exquisit.

Farina integral d'espelta, llevat mare natural d'espelta*, aigua, sal marina.*

Motlle d'espelta 500 gr. 2.80 €

Motlle d'espelta 850 gr. 3.90 €

PA DE SÈGOL

Recepta nòrdica elaborada totalment amb sègol integral. Pa de gust i aroma molt intens, molla negra i densa i conservació molt llarga.

Farina integral de sègol, llevat mare natural de sègol*, aigua, sal marina, espècies.*

Motlle de sègol 650 gr. 2.60 €

COOKIES D'ESPELTA, CIVADA I XOCOLATA NEGRA

Farina integral d'espelta, flocs de civada, mantega, sucre de canya, ous, xocolata negra, bicarbonat, sal.*

Bossa 200 gr. 2.80 €**

Bossa 500 gr. 6.75€

Caixa granel 1 kg. 13.30 €

GALETES D'ESPELTA AMB GINGEBRE

Farina integral d'espelta, mantega, sucre de canya, ous, gingebre, canyella, clau, bicarbonat, sal.*

Bossa 200 gr. 2.35 €**

Bossa 500 kg. 5.70€

Caixa granel 1 kg. 11 €

MAGDALENES D'ESPELTA

Farina integral d'espelta, oli d'oliva verge, oli de girasol, sucre de canya, llet, ous, mel, pell de taronja i llimona, canyella, bicarbonat, sal.*

Bossa 6 unitats 4.20€

Bossa 12 unitats 8.40€

** Bossa regal per 0.30€ més.

- Tots els ingredients marcats amb (*) són procedents de cultiu ecològic.

FEM ENCÀRRECS DE TOT TIPUS: COQUES DOLCES I SALADES, PANS ESPECIALS, PASTISSOS, PIZZES...

FEM FORNADA VARIS COPS PER SETMANA, MILLOR CONTACTAR ABANS PER ENCARREGAR:

CAL VICENÇ DE LA RIERA, MARGANELL

TEL. 93 102 11 83 – 659 14 50 10

calvicenc@hotmail.com

<http://calvicencdelariera.blogspot.com.es/>