



Tartaleta
bistro & café

Nuevos productos
para
Retail
(con masa madre)



¿Qué es la masa madre?

La masa madre es una mezcla de harina y agua que se deja fermentar de forma natural. Con el tiempo, desarrolla microorganismos vivos (como levaduras y bacterias buenas) que hacen que el pan crezca sin usar levadura comercial. Esto le da al pan una mejor textura y sabor.

Beneficios de la masa madre

- Mejora la digestión gracias a las bacterias lácticas.
- Mayor absorción de nutrientes (hierro, magnesio, zinc).
- Sabor más complejo, ligeramente ácido y natural.
- Conserva mejor el pan (dura más sin químicos).
- Puede reducir el índice glucémico del pan (Suba menos el azúcar en la sangre y te sientes lleno por más tiempo).
- Menor probabilidad de causar inflamación digestiva en personas sensibles (aunque no es libre de gluten).





¿Qué es el gluten?

El gluten es una proteína presente en cereales como trigo, cebada y centeno.

Función:

- Da elasticidad a la masa

Todos nuestros panes contienen gluten.
No son aptos para personas con celiaquía o
intolerancia al gluten.

PRODUCTOS CON MASA MADRE



Hogaza Madre



Baguette Multigrano
Baguette Tradicional
Baguette de Mantequilla



Pan Bollo

PRODUCTOS SIN MASA MADRE



Brioche Bread



Pan de Hamburguesa



Croissants

Pan Hogaza Madre

(con masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, harina integral, masa madre y grasa



\$5.25

1 unidad por bolsa

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Tostadas, bruschettas y sándwich
Empaque	Bolsa con sello de masa madre Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa masa madre tartalata

Baguette tradicional

(con masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, huevo, leche, sal y levadura



VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Sándwich saludable o de acompañamiento de sopas y ensaladas o crostinis
Empaque	Bolsa con sello de masa madre Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa masa madre tartaleta

Baguette de Mantequilla

(con masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, grasa, huevo, leche, azúcar, sal y levadura



\$3.00

4 unidades por bolsa

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Paninis y sándwich (pollo, jamón, atún, mortadela) pueden colarle pesto y arúgula
Empaque	Bolsa con sello de masa madre Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa masa madre tartalata

Baguette Multigrano

(con masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, grasa, huevo, leche, azúcar, sal, levadura, girasol, chía y ajonjoli



\$3.95

4 unidades por bolsa

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Sándwich saludable (pollo, pavo o atún), tostadas (aguacate, miel y nueces, tomate y albahaca), entre otros.
Empaque	Bolsa con sello de masa madre Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa masa madre tartaleta

Pan Bollo

(con masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, agua, sal y levadura



6 unidades por bolsa
\$1.80

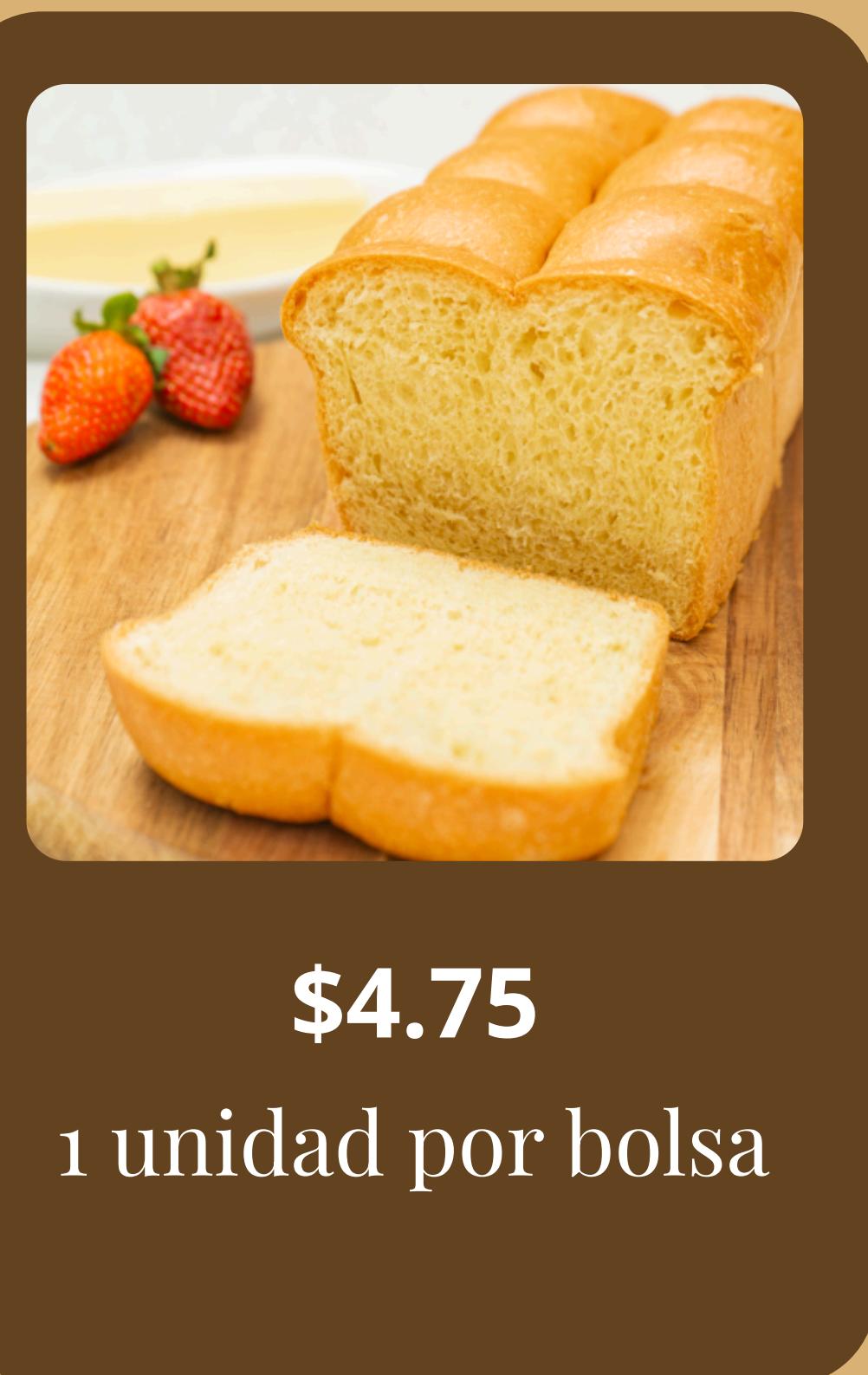
12 unidades por bolsa
\$3.60

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Loncheras escolares, desayuno con jalea o mantequilla
Empaque	Bolsa con sello de masa madre Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa masa madre tartalata

Pan Brioche Bread

(sin masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, huevo, grasas y levadura



VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	French toast (miel, frutas y canela), tostadas dulces (nutella y fresas), opciones saladas (queso cerma y salmón ahumado)
Empaque	Bolsa con sello de disfruta en casa Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa congelado tartaleta



\$2.75

4 unidades por bolsa

Pan de Hamburguesa

(sin masa madre)

Ingredientes: harina de trigo, huevo, leche, grasas, azúcar, sal y levadura

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Hamburguesa de carne, pollo o tocino
Empaque	Bolsa con sello de disfruta en casa Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa congelado tartalata



\$1.50

Precio por unidad

Croissant

(sin masa madre)

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente: 3 días Refrigerado: 5 a 6 días
REACTIVAR	Sacar del congelador 1 h antes Tostar u hornear 3-5 min para reactivar
ALERGÉNICOS	Gluten, lácteos, huevo, semillas y nueces
USOS	Croissant relleno, tostado con jamón y queso, postres.
Empaque	Bolsa con sello de disfruta en casa Código: Bolsa trans. 9x18x150gg impresa congelado tartaléta

Recomendaciones (para la reactivación del pan)

Opción 1: En horno convencional o de convección

Ideal para panes enteros o rebanadas gruesas (hogaza, baguette, brioche).

Pasos:

- Precalienta el horno a 180 °C (350 °F)
- Si el pan está duro, puedes humedecer ligeramente la corteza (con rociador o pasando la mano con agua).
- Coloca el pan directo en la rejilla o bandeja.
- Tiempo estimado:
 - Pan entero: 8–12 minutos
 - Rebanadas gruesas: 4–6 minutos
- Esto suaviza el interior y reactiva la corteza crujiente.



Recomendaciones (para la reactivación del pan)

Opción 2: En horno tostador

Ideal para rebanadas individuales o piezas pequeñas como croissants o pan de hamburguesa.

Pasos:

1. No necesitas precalentar.
2. Coloca el pan directamente en la rejilla o bandeja.
3. Usa temperatura media o alta.
4. Tiempo estimado:
 - Rebanadas: 3–5 minutos
 - Piezas completas pequeñas: 6–8 minutos

El tostador es más rápido, pero puede secar el pan si se pasa de tiempo.



Recomendaciones

(para la reactivación del pan)

Opción 3: En Air Fryer

1. Para pan refrigerado (no congelado)

Precalienta la air fryer a 160 °C (320 °F) por 2 minutos.

Coloca el pan sin amontonar en la canasta.

Tiempo recomendado:

- Pan entero (hogaza, baguette): 4–6 minutos
- Pan pequeño (bollos, hamburguesa, brioche): 2–4 minutos

2. Para pan congelado

Precalienta la air fryer a 160 °C (320 °F).

Si es pan entero, descongela primero 10–15 minutos a temperatura ambiente, luego sigue el proceso del pan refrigerado.

Si es pan pequeño (croissant, bollo), cambia el tiempo de 1–2 minutos.



No se Recomienda

- No uses microondas, ya que hace que el pan se vuelva gomoso.
- Nunca congeles pan caliente o húmedo, debe estar completamente frío antes.

Para descongelar antes de hornear:

- Deja a temperatura ambiente por 1 hora, o
- Coloca directamente en el horno con los tiempos indicados.



Planimetría

Tartaleta Villa y Metrocentro

Nivel superior: (premium) ←

Baguettes, brioche bread y pan bollo

Nivel intermedio: (panaderia) ←

Pan hogaza natural, pan de hamburguesa y baguette tradicional

Nivel inferior: (complementos) ←

Gallería



Planimetría

Tartaleta Roosevelt

Nivel superior 1 y 2: (premium) ←

Cajas de pastel, métodos y bolsas de café

Nivel intermedio 3 y 4: (panaderia) ←

Pan hogaza natural, pan de hamburguesa y baguette tradicional

Baguettes, brioche bread y pan bollo

Nivel inferior 5 y 6: (complementos) ←

Gallería



Planimetría

Tartaleta Encuentro

Nivel superior 1 y 2: (premium) ←

Cajas de pastel y métodos de café

Nivel intermedio 3, 4 y 5: (panaderia) ←

Pan hogaza natural, pan de hamburguesa y baguette tradicional

Baguettes, brioche bread y pan bollo

Nivel inferior 6 y 7: (complementos) ←

Bolsas de café

Estantes: (complementos)

Gallería



Planimetría

Tartaleta Usulután

Nivel superior 1: (premium) ←

Métodos y bolsas de café

Nivel intermedio 2, 3 y 4: (panaderia) ←

*Pan hogaza natural, pan de hamburguesa y baguette tradicional
Baguettes, brioche bread y pan bollo*

Nivel inferior 5: (complementos) ←

Gallería



Planimetría

Tartaleta Plaza Mundo

Nivel superior 1 y 2 : (premium) ←

Cajas de pasteles y métodos de café

Nivel intermedio 3, 4 y 5: (panaderia) ←

Pan hogaza natural, pan de hamburguesa y baguette tradicional

Baguettes, brioche bread y pan bollo

Estante: (complementos) ←

Gallería

