

PANADERÍA

En Panot encontramos la receta perfecta para el pan crujiente y delicioso. Desde lo tradicional argentino hasta las facturas europeas, usamos ingredientes de primera, eliminando la utilización de conservantes o mejoradores. Queremos ofrecer el mejor pan, fresco y de calidad.

FACTURAS Y PANES DE SANDIVICH



CROISSANT DE MANTECA



PAIN AU CHOCOLAT (Masa hojaldrada rellena de chocolate semiamargo)



ROLL DE CANELA (Masa hojaldrada enrollada con canela y azúcar moreno)



PERSIANA DE MANZANA O PERA (Masa hojaldrada rellena de manzana)



MINI BAGUETTE



MINI BAGUETTE CON SEMILLAS



MINI BAGUETTE INTEGRAL



PAN DE CÚRCUMA



FIGACITAS DE MANTECA



FIGACITAS INTEGRALES



CHIP O ROSETTA DE BRIOCHE



PAN DE HAMBURGUESA

^{*}Este listado de panes/facturas se venden por unidad con un encargo mínimo de una docena (12).



GRISINES SABORIZADOS



BIZCOCHITOS DE GRASA

*Los grisines y Bizcochitos de Grasa se venden por peso con un encargo mínimo de un kilo (1 kg).

PAN DE MOLDE



PAN BLANCO TIPO LACTAL



PAN INTEGRAL CON O SIN SEMILLAS



PAN BRIOCHE

*Los panes son de medio kilo (500 grs). El encargo mínimo es de dos (2) panes iguales.