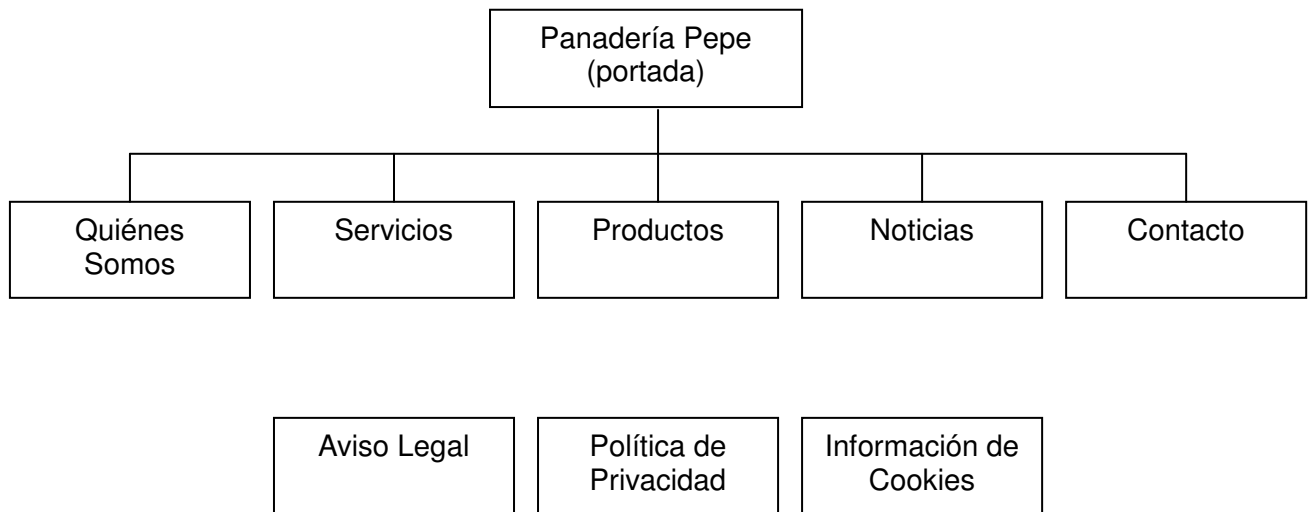


WEB: Panadería Pepe

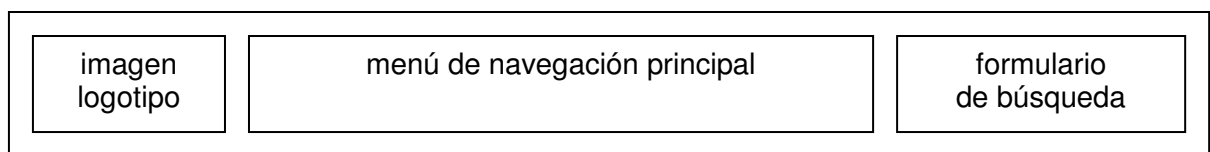
Esquema de la página web:



CABECERA

Este bloque será igual en todas las páginas:

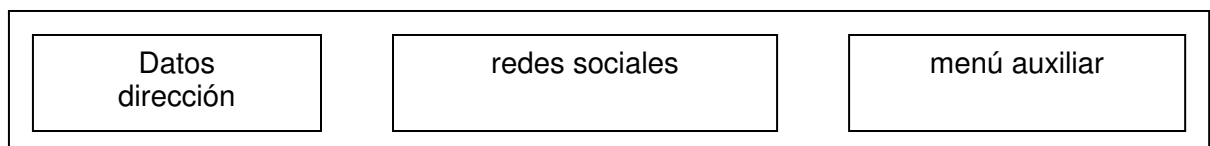
- Logotipo (imagen)
- Menú (listado de enlaces a las páginas de la web)
- Buscador (campo de formulario para escribir el término de búsqueda y un botón de imagen para ejecutar la búsqueda)



PIÉ

Este bloque será igual en todas las páginas:

- Menú auxiliar con las secciones legales
- Dirección, teléfono y email
- Listado a las redes sociales donde está la empresa (facebook, twitter e instagram)



PORTADA

Queremos que aparezcan los siguientes contenidos:

- Una Imagen panorámica de la panadería
- Un bloque donde aparezca uno de nuestros productos destacados
- Un bloque donde se muestren las 3 últimas noticias, pudiendo ir a cada noticia directamente



ÚLTIMAS NOTICIAS

18/01/18 [Nuevo servicio a domicilio ya disponible](#)

04/01/18 [Reserva ya tu roscón de reyes](#)

29/12/17 [Ofertas especiales en polvorones y mantecados](#)





PRODUCTO DEL MES



[Cesta surtida de panes rústicos](#)

QUIÉNES SOMOS

- Texto introductorio de nuestra historia
- Información del equipo que trabaja en la panadería

QUIENES SOMOS				
Historia				
[texto historia]				
Equipo				
				
PERSONA	PERSONA	PERSONA	PERSONA	
Cargo	Cargo	Cargo	Cargo	
[texto persona]	[texto persona]	[texto persona]	[texto persona]	

Historia

La historia del pan en la alimentación se desarrolla paralela a la historia del uso de los cereales por parte del ser humano. El pan es un producto directo del procesamiento manual de los cereales (procesado que con posterioridad se transformó en mecánico) y es muy posible que fuese la primera aplicación alimenticia de estos. El pan, el aceite y el vino quizás fueron los primeros alimentos procesados en la historia de la humanidad.

Los cereales, por sí solos, no pueden ser digeridos adecuadamente por el aparato digestivo humano. Esta es la razón por la que los cereales son artificialmente procesados (molidos, remojados, etc.) y solo a partir de este momento empezaron a convertirse en alimentos básicos para el hombre, aportando carbohidratos, los cuales se complementarían con las proteínas procedentes de las carnes.

Así pues, el pan primigenio (elaborado con especies antiguas de cebada) pudo haber sido uno de los primeros alimentos elaborados de la historia de la alimentación. Algunos trabajos de investigación afirman que el ser humano empezó a cocinar los cereales antes que a elaborar el pan.

Equipo

Pepe - Panadero Jefe

Nacido el 427 a. C. en Atenas o Egina. Platón se llamaba en realidad Aristocles. Recibió el apelativo con el que le conocemos y que significa "espalda ancha" por su corpulencia. Durante su juventud llegó a ser bicampeón olímpico de lucha.

Aristóteles - Dependiente

Nacido en Estagira (actual Stavros), Macedonia hacia el año 386/385 o 384 a.C. Hijo de Nicómaco, médico personal del rey de Macedonia Amintas III.

Epicuro - Repartidor

Nació en la isla de Samos, se cree que en 341 a. C. Murió en Atenas, en 270 a. C. Criado en el seno de una pobre familia ateniense, fue el segundo de los cuatro hijos de Querestrata, una adivina. su padre, Neocles, fue un maestro que lo educó junto a varios filósofos.

Sócrates - Marketing

Nació el 470 a.C. en Alopece, un burgo de Atenas. Se cree que era poco agraciado y corto de estatura. Desde niño demostró facilidad de palabra y agudeza de razonamiento.

SERVICIOS

- Texto introductorio de la página
- Listado de los servicios que ofrecemos, con enlace al bloque detallado del mismo
- Información de los servicios:

SERVICIOS

[texto introductorio]

- [Despacho en tienda](#)
- [Servicio a domicilio](#)
- [Catering](#)

Despacho en tienda



[texto del servicio]

Servicio a domicilio



[texto del servicio]

Catering



[texto del servicio]

Introducción de los servicios

Le ofrecemos un trato experto con ideas personalizadas para usted, las propuestas de catering más innovadoras servidas con la calidad de siempre a empresas y particulares.

Realizamos y asesoramos todo tipo de eventos, fiestas o celebraciones. Disfrutamos innovando en la cocina y le damos vital importancia a la materia prima y a la rigurosa elaboración de nuestros productos.

Los servicios que ofrecemos son:

- Despacho en tienda
- Servicio a domicilio
- Catering

Despacho en tienda

Ponemos emoción en cada plato para que su experiencia sea única. Déjese seducir por nuestras propuestas gastronómicas que aúnan tradición y modernidad.

Nuestro equipo de profesionales elabora recetas con productos de primerísima calidad para satisfacer las necesidades de nuestros clientes con el máximo rigor y entusiasmo.

Servicio a Domicilio

Directo a su oficina. Le proponemos un servicio perfecto para desayunos y almuerzos de negocios. Escoja entre una amplia selección de productos nutritivos, deliciosos y listos para ser degustados. Tómese un respiro, nosotros nos encargamos de todo.

Catering

Confíe en nosotros para organizar una gran velada. Confíe en nuestra larga experiencia, flexibilidad para adaptarnos a cualquier espacio, calidad e innovación. Deje en nuestras manos una puesta en escena perfecta y un servicio impecable. Somos especialistas en agasajar a sus invitados con un trato personal y único.

PRODUCTOS

Vamos a tener los siguientes contenidos:

- Texto introductorio de la página
- Tabla con los productos que ofrecemos (hay productos de los cuales no disponemos de su información nutricional)
- Tabla con información de conservación de los productos

PRODUCTOS
[texto introductorio]
Listado de productos
[tabla de productos]
Conservación de los productos
[tabla de conservación]







Introducción de los productos:

Con la búsqueda de las mejores materias primas empezamos nuestro viaje, para nosotros es tan importante el destino como los medios para alcanzarlo, por eso solo adquirimos productos respetuosos con el medio ambiente.

Combinando tradición e innovación aparecen nuestras recetas especiales. Las mejores materias primas y el amor por nuestro trabajo son el secreto de nuestros panes especiales: buenos ingredientes y paciencia.

Nuestros panes creativos son el fruto de nuestra apuesta por la innovación y la fusión de sabores. Creemos que el pan aún puede sorprenderte sin necesidad de perder su esencia: un alimento sabroso y saludable para todos los días.

Listado de productos

Código	Descripción	Imagen producto	Ingredientes	Valor Nutricional (Por cada 100 g de producto cocido)
1501104	Baguette		Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, antiaglomerante E-170, emulgente: lecitina de SOJA, E-472e y E-491, antioxidante E-300, enzimas, agente de tratamiento de la harina E-920 <u>CONTIENE GLUTEN DE TRIGO Y SOJA</u>	VALOR ENERGÉTICO: 266 kcal/100 g - 1.127,84 kJ/100 g GRASAS 1,10 g De las cuales saturadas 0,23 g HIDRATOS DE CARBONO 55,90 g De los cuales azúcares 1,90 g PROTEINAS 8,00 g SAL 1,62 g
1501105	Baguette súper			
1501103	Barra 350			
1513124	Flauta artesana			
1501108	Cuarto corto			
1508105	Pan cuadrado c/macro			

Código	Descripción	Imagen producto	Ingredientes
1215004	Caña de chocolate		Harina de TRIGO, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico), aroma, colorante (betacaroteno)), sal, agua, chocolate (azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo desgrasado, almidón modificado, grasa vegetal hidrogenada, emulgente y aroma, cobertura chocolate (azúcar, grasa vegetal hidrogenada, polvo de cacao desgrasado (27%), emulgentes (lecitina de SOJA, E492) y aroma (vainillina), HUEVO pasteurizado <u>CONTIENE GLUTEN DE TRIGO, SOJA Y HUEVO</u>
1215009	Palmera		Harina de TRIGO, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservantes (sorbato potásico), aroma, colorante (betacaroteno)), azúcar invertido (30% sacarosa y agua), sal, agua, colorante E-102, E-110, azúcar. <u>CONTIENE GLUTEN DE TRIGO</u>
1215010	Palmera chocolate		Harina de TRIGO, margarina (grasas y aceites vegetales, agua, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos), acidulante (ácido cítrico), conservante (sorbato potásico), aroma, colorante (betacaroteno)), azúcar invertido (30% sacarosa y agua), sal, agua, colorante E-102, E-110, azúcar, cobertura chocolate (azúcar, grasa y vegetal hidrogenada, polvo de cacao desgrasado (27%), emulgentes (lecitina de SOJA, E492) y aroma (vainillina) <u>CONTIENE GLUTEN DE TRIGO Y SOJA</u>
1217001	Croissant		Harina de TRIGO, manteca de cerdo (sain de cerdo, estabilizante E471, antioxidantes, lecitina de SOJA, E321), agua, azúcar, mejorante (GLUTEN, emulgente E-472e, dextrosa, antioxidante E-320, aceite vegetal y enzimas), levadura, HUEVO pasteurizado, sal. <u>CONTIENE GLUTEN DE TRIGO, SOJA Y HUEVO</u>


Conservación de los productos

Producto	Temperatura de almacenamiento (°C)	Vida Útil
Pan molde	Ambiente	2 – 3 meses
Pan precocido	Ambiente	1 – 2 meses
Bizcochos	Ambiente	3 – 4 meses
Brioques	Ambiente	2 – 3 meses
Magdalenas	Ambiente	2 – 3 meses
Croissants	Ambiente	15 - 25 días
Hojaldres	Ambiente	45 días
Crêpes	Ambiente	1 – 2 meses

NOTICIAS

Vamos a tener los siguientes contenidos:

- Noticias (ordenadas de más reciente a más antigua)
- Por cada noticia se mostrará el título, fecha, foto, entradilla (primeras palabras de la noticia) y un enlace para ir la página con la noticia completa

NOTICIAS
Título Noticia
Fecha (en formato dd/mm/aaaa)

[entradilla]
Leer más
(repetir el bloque noticia según el nº de noticias que tengamos)

18/01/18 Nuevo servicio a domicilio ya disponible

Sois muchos los que lo pediais, y por fin ya es posible.

Ya puedes disfrutar de nuestra comida en tu casa, la oficina o donde quieras. Con el servicio de JustEat.es puedes pedir online tus platos preferidos y te los llevamos a casa recién hechos.

Es muy sencillo, simplemente entrando en www.just-eat.es o descargando su app, podrás acceder a nuestra carta, seleccionar tus platos y lo enviamos a la dirección que desees. Y por supuesto puedes pagar con tarjeta o en efectivo.

Ya sabes, no cocines y disfruta de nuestros productos en tu casa.

04/01/18 Reserva ya tu roscón de reyes

Tras Navidad y Nochevieja, llega Reyes... La noche más mágica del año. Una noche, y un día, lleno de ilusión, de nervios, de niños nerviosos por la llegada de sus Majestades los Reyes Magos.... y por el tradicional Roscón de Reyes.

Un roscón artesano elaborado utilizando materias primas de primera calidad, frutas, agua de azahar... que podéis encargar ya en nuestra panadería.

Tenemos dos tamaños, uno pequeño, de 4 a 6 raciones por 9 euros, y otro grande, de 12 a 15 raciones, por 20 euros ¡No te descuides, celebra el día de Reyes con nosotros y reserva ya tu roscón artesano en nuestras tiendas!

29/12/17 Ofertas especiales en polvorones y mantecados

Tan tradicional en estas fechas como el Belén, las 12 uvas o el espumillón es una bandeja de polvorones. Envueltos en papel de seda con doble nudo, nos evocan a épocas pasadas y son pocos los que se resisten a probarlos.

Su origen se remonta al siglo XVI en Andalucía -Estepa, en Sevilla, y Antequera, en Málaga, se disputan su autoría-, donde se empezaron a elaborar pequeñas tortas aprovechando el excedente de trigo y manteca de cerdo. La receta evolucionó cuando en el siglo XIX una estepeña, Micaela Ruiz Téllez, conocida como La Colchona, mejoró el proceso de elaboración, "ya que refinaba la harina, la tostaba y conseguía un producto más suave", aseguran desde el Consejo Regulador de mantecados y polvorones de Estepa. Con el secado de la harina, el dulce adquiría esa característica corteza dura y un interior mucho más tierno, aumentando así también su fecha de caducidad.

Aunque mantecado y polvorón se parecen en forma, sabor y textura -dulces ovalados de unos 35 gramos hechos a base de harina de trigo, azúcar molida y manteca de cerdo- tienen características que los diferencian. "El mantecado lleva canela y suele estar decorado con ajonjolí (semillas de sésamo) en la parte superior", explica Eusebio Olmedo, presidente del Consejo Regulador de mantecados y polvorones de Estepa. Además, éste tiene una textura más mantecosa y compacta y permite la incorporación de otros ingredientes como avellana, coco, cacao... Por su parte, "el polvorón está coronado con azúcar glas y lleva trozos de almendra tostada en su interior", afirma Olmedo. También es más arenoso y se desmigaja con más facilidad por su mayor contenido en harina, y se reconoce por esa corteza dura que inició La Colchona. "Para elaborarlos, primero se introduce la manteca en la amasadora, a continuación el azúcar glas, los ingredientes específicos de cada variedad y por último la harina. Una vez que la masa queda homogénea, se forman las piezas, se hornean (unos 12 ó 15 minutos) y se dejan enfriar», explican desde el Consejo Regulador de Estepa. Algunas marcas, como La Chinata, sustituyen la manteca de cerdo de sus polvorones por aceite de oliva virgen extra, más saludable.

Desde hace 150 años, la localidad sevillana de Estepa se ha convertido en el estandarte de los polvorones en España. Tanto es así que cuenta con una certificación europea de Indicación Geográfica Protegida, lo que "garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos", explica su Consejo Regulador. Este año, desde la localidad sevillana se han producido 22.000 toneladas para exportarlas al resto de regiones españolas. El favorito sigue siendo el polvorón de almendras, aunque Olmedo recalca que depende de la zona. "Éste es más demandado en el

norte, mientras que en el sur se prefiere más el mantecado".

Antequera también destaca por su calidad, aunque su comercialización es más discreta. A pesar de que en el sur radica su origen, la tradición se ha extendido a otras zonas como Navarra o Castilla y León. Allí, la familia de Ana Pascual lleva cinco generaciones elaborando los famosos polvorones El Toro, en Tordesillas (Valladolid). Pero si hay unos que destacan, avalados por los numerosos galardones que han recibido tanto a nivel nacional como internacional, son los mantecados Felipe II, que se elaboran en Vitoria y cuya caja de 520 gramos alcanza los 21 euros. La diferencia de precio se hace patente si lo comparamos con el de otros productos que se encuentran en el mercado: polvorones que cuestan entre 12 y 8 euros el kilo e incluso otros que descienden hasta 4 euros el kilo. En este sector, como en otros muchos, la calidad se paga.

CONTACTO

Vamos a tener los siguientes contenidos:

- Bloque con la información de contacto (dirección, teléfono, email... igual que lo tenemos en el pie de página)
- Formulario de contacto

CONTACTO
Bloque información contacto
Formulario

Formulario de contacto:

- Nombre
- Email
- Teléfono
- Dpto al que se dirige (lista desplegable con las opciones: Atención al cliente, Recursos Humanos, Marketing, Otro)
- Mensaje (campo de texto de varias filas y columnas)
- Aceptar la política de privacidad (casilla que se pueda marcar o no)
- Botón de envío

PÁGINAS DE INFORMACIÓN LEGAL

Todavía no tenemos los contenidos, estamos esperando a que nuestros asesores jurídicos nos envíen los textos. Así que se crean las 3 páginas, solo con el título, sin contenido.