PANADERIA ARTESANA

OBANDO

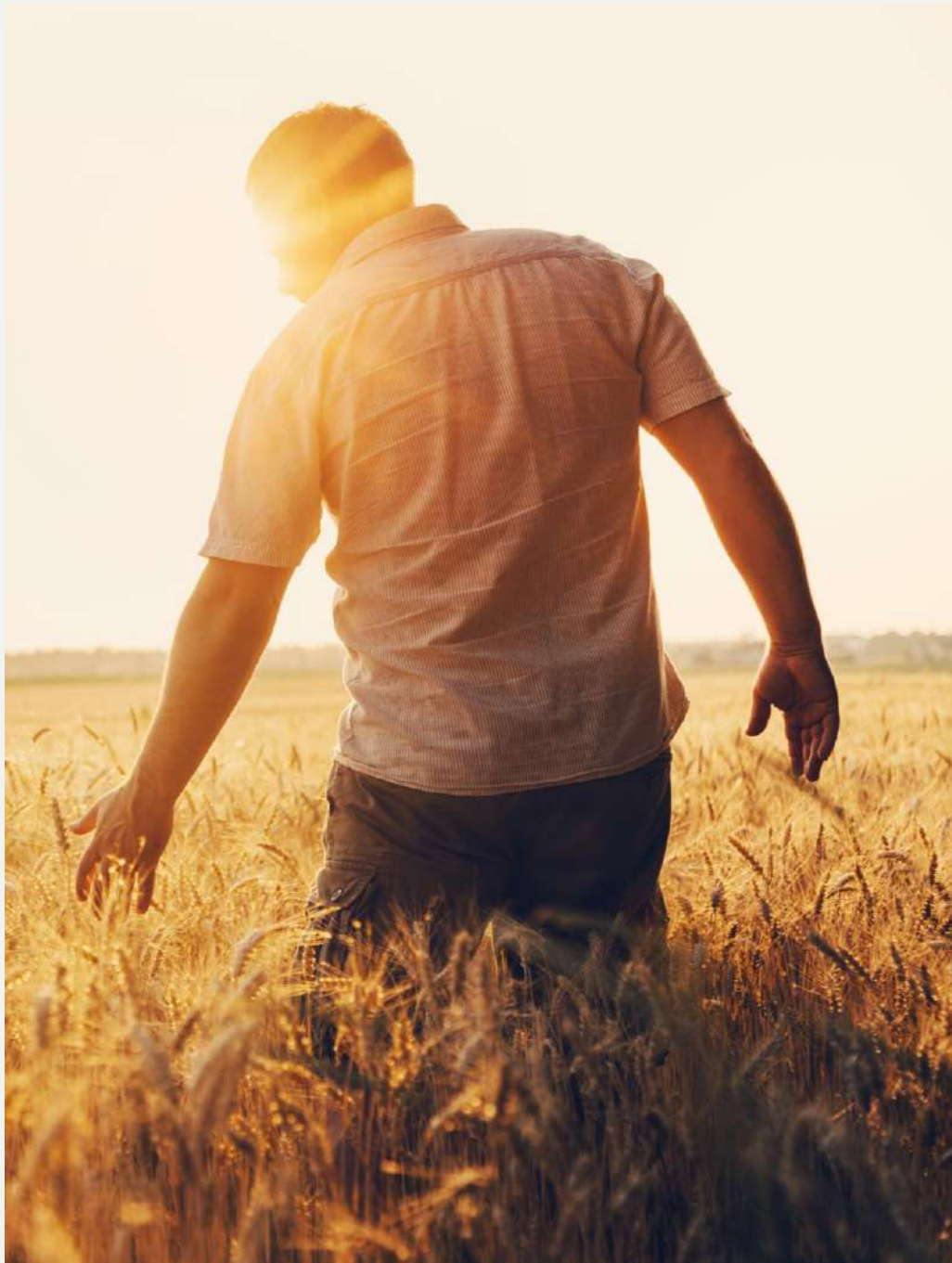
1965

DESDE

Dossier Comercial

panadería obando

Panadería Artesana Obando nació en 1965 como una pequeña panadería familiar y actualmente nos hemos convertido en una de las referencias del sector, gracias a la innovación tecnológica de nuestros procesos de fabricación, sin perder nuestra esencia artesana y tradicional. Actualmente, desde nuestra fábrica en Utrera distribuimos a diario a miles de clientes en toda España, además de haber conseguido expandir nuestras fronteras a mercados Europeos, Americanos y Asiáticos.



01

tradición

La elaboración de nuestros productos mantiene esa **esencia artesanal** con la que llevamos trabajando más de **50 años**. Nuestro equipo de panaderos elabora día a día nuestros picos, regañás y mostachones con las recetas tradicionales que nos han caracterizado por la textura y el sabor **más auténtico.**

02

calidad

Nuestras materias primas son el principal valor que **marca la diferencia** en nuestros productos. Utilizamos cereales que provienen de nuestras **propias explotaciones agrícolas** cultivadas de manera sostenible, lo que garantiza que siempre trabajamos con **ingredientes naturales,** además de no usar conservantes ni aditivos en la elaboración de nuestros productos.

03

innovación

Nuestra filosofía tradicional no está reñida con nuestra adaptación a los nuevos tiempos. Por eso, llevamos tiempo renovando nuestros procesos de producción gracias a la **innovación tecnológica** y nuestra inversión en **i+D,** lo que nos ha llevado a tener capacidad para atender a la constante y creciente demanda del mercado con novedosos productos.

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

desde utrera
para el mundo

Nuestra localidad es considerada como uno de los referentes panaderos y reposteros del país por la tradición y la calidad en los productos que empresas como Panadería Artesana Obando hemos ido consolidando con el paso de los años.

obando
presenta

el arte de maridar

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

maridaje crujiente

láminas de pan

Si eres de los que les gusta experimentar y crear en la cocina, hemos creado el complemento perfecto para sorprender y hacer disfrutar a todos. Te presentamos nuestras láminas de pan, una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.

Si buscas una base gourmet de calidad, prueba este complemento crujiente y versátil que te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 10 paquetes de **150g**	**8427841249320**	**28427841249324**

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

@elsezar

marida con todo,
marida contigo.

hojas de pan

Si ya eras un amante de nuestra clásica regañá, desde Panadería Obando hemos desarrollado un nuevo concepto por el cual podrás disfrutar de un bocado único.

Estas nuevas regañás son mucho más finas, crujientes y delicadas, perfectas para preparar platos cargados de personalidad y sabor.

Con este nuevo producto tendrás el complemento perfecto para los paladares más exigentes al nivel de la alta gastronomía pero en tu propio hogar.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes de **150g**	**8427841249276**	**18427841249327**

último lanzamiento

cucharas de pan

La cuchara de pan es la regañá que completa a la perfección la trilogía gourmet ya iniciada con éxito en Panadería Artesana Obando con la hoja y la lámina de pan. Nuestra última incorporación es una pieza ovalada, crujiente, sabrosa y sobre todo muy versátil. Es la base perfecta para tus canapés, con una presentación vistosa, elegante y contemporánea. Ideal también para dippear con, por ejemplo, guacamole, hummus o una fondue o, incluso, un adictivo pecado para picotear entre horas.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (5%), sal, aceite de oliva virgen extra (2%), levadura y harina de CENTENO. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841000488	18427841249327

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

regañá

/ marida con todo, marida contigo /

Masa madre
PANADERIA ARTESANA
OBANDO
The Dark

regañá dark

Llega nuestra regañá **más exclusiva**. Diseñada para la cocina creativa y la alta restauración, damos un paso más allá inventando un concepto más refinado y sugerente. Esta regañá ovalada de color negro es un producto único en el mercado dirigido a restaurantes de **primer nivel.**

Este novedoso tono oscuro unido al sabor único de la regañá Obando dan como resultado un complemento capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, colorante (carbón vegetal) y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 50 paquetes de **25g**	**8427841249221**	**18427841249228**

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

@elsezar

regañá gourmet

Nuestras regañás están elaboradas con **el tesón y el esfuerzo** que exige nuestra larga tradición panadera. Su textura crujiente y sabor inconfundible hará las delicias de los paladares más exigentes.

Además, está elaborada con **ingredientes naturales**, que hacen de la regañá gourmet la elección que equilibra cualquier creación gastronómica.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 80 paquetes de **25g**	**8427841149002**	**18427841149009**
Caja de 9 paquetes de **130g**	**8427841000594**	**28427841000598**

La Tía Feli (Grupo Mimosa), Madrid

¿maridamos?

siempre crujiente

picos rústicos gourmet

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, nuestros picos de selección Gourmet se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque de distinción, encabezando nuestra extensa gama de picos y regañás, hasta llegar a ser una referencia para todo el sector. Además, gracias a nuestras técnicas de fabricación artesana tradicional, el tipo de horneado que trabajamos en nuestra fábrica, y su crujiente y suave textura, hacen que nuestros picos de selección Gourmet sean el complemento ideal para cualquier plato elaborado, prolongando así en el paladar un sabor exquisito.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre TRIGO, sal, levadura, harina, CENTENO y A.O.V.E

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841180180	18427841180187
Caja de 18 paquetes **130g**	8427841101116	18427841101113
Caja de 6 paquetes **500g**	8427841216001	18427841216008

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

picos rústicos
gourmet doypack

Somos los creadores de este nuevo concepto de pico, un producto que ha revolucionado el mercado y que nos ha permitido colocarnos como referencia. Su elaboración artesanal y su composición 100% natural hacen de nuestros picos rústicos gourmet la mejor elección para los paladares más exigentes. Para vestirlo como se merece y guardarlo de la mejor manera posible, desarrollamos este novedoso envase doypack con abrefácil y cierre hermético, que permite conservar las cualidades del producto en perfectas condiciones para que disfrutes desde el primero hasta el último de nuestros picos.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre TRIGO, sal, levadura, harina, CENTENO y A.O.V.E

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 75 paquetes **20g**	8427841248736	18427841248733
Caja de 16 paquetes **140g**	8427841248743	18427841248740

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

picos gourmet ecológico 100% integral

Con nuestros picos gourmet ecológicos 100% integrales, podrás disfrutar del sabor y la textura tradicionales con las propiedades de un producto totalmente integral. Estos nuevos picos se presentan en el sector para cubrir una necesidad básica, como es contar con un alimento 100% integral que además hemos coro-nado con certificado de Producto Ecológico manteniendo toda la esencia de Panadería Obando. Además, este nuevo producto conservará el formato Doypack que se utilizan en los picos gourmet, con lo que mantendrán su sabor y textura y se podrán conservar frescos mucho más tiempo gracias a su cierre hermético.

Ingredientes: Harina ecológica de TRIGO 100% integral, agua, masa madre de TRIGO, sal, levadura y A.O.V.E.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 16 paquetes **140g**	8427841248897	18427841248894

picos o-fit

Nuestros picos con ingredientes funcionales, formados por brócoli, cúrcuma y jengibre y AOVE, además de ser un complemento perfecto en todo tipo de comidas, nos aportará un exótico y excelente sabor, dotando de capacidad funcional (terapéutica) a nuestros platos. Se trata del primer pico con ingredientes funcionales del mercado, creado de la mano de Alimentación Funcional y el Doctor Escribano, uno de los nutricionistas más prestigiosos de nuestro país. El brócoli, potente desintoxicante con alto contenido en vitamina C para reforzar el sistema inmunitario; la cúrcuma, potente antinflamatorio beneficioso para los riñones, la vesícula y la limpieza del hígado; el jengibre, beneficioso para el sistema circulatorio, nervioso e inmunológico, y el AOVE, protector cardiovascular, son los perfectos ingredientes para dotar tus comidas de propiedades saludables.

Ingredientes: Harina de TRIGO, brócoli 25%, masa madre de TRIGO, levadura, aceite de oliva virgen extra, agua, jengibre 1%, sal, cúrcuma 0,7% y pimienta

Alérgenos: Contiene GLUTEN, puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **100g**	8427841248866	18427841248863

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

picos artesanos utreranos

Nuestro pico utrerano es el producto para aquellos inconformistas que siempre se quedan con ganas de más. El secreto de nuestros picos de pan artesanos radica en su elaboración artesanal siguiendo la receta de los maestros panaderos. El uso de ingredientes de primera calidad hace del pico artesano utrerano un producto idóneo para acompañar cualquier creación gastronómica.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841248040	28427841248044
Caja de 18 paquetes **140g**	8427841111009	18427841111006
Caja de 6 paquetes **500g**	8427841248033	18427841248030

piquitos

Los piquitos son los favoritos para muchos por su facilidad para ser consumidos por su tamaño, ya que tienen un formato más reducido y con un sabor más blanco, menos horneado. Además, los piquitos de pan tampoco tienen ni aditivos ni conservantes, como el resto de nuestros productos. Solo ingredientes naturales y nuestro método de elaboración artesanal.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**	8427841248729	18427841248726
Caja de 30 paquetes **150g**	8427841000563	18427841000560
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841000068	18427841000065

bolitas

Nuestras bolitas de picos de pan mantienen toda nuestra esencia en pequeñas porciones redondas, por lo que podrás seguir disfrutando de nuestros productos de una forma diferente y más divertida que nunca.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**	8427841251088	18427841251085
Caja de 25 paquetes **120g**	8427841200901	18427841200908
Caja de 8 paquetes **300g**	8427841000112	18427841000119

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

colines

El sabor y la tradición de Panadería Artesana Obando llegan a los clásicos colines, una de las mejores formas de acompañar tus comidas con la textura ideal para todo tipo de platos.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 20 paquetes **120g**	8427841000556	28427841000550
Caja de 9 paquetes **300g**	8427841248880	18427841248887

mini regañás

La mini regañá es una extraordinaria forma de disfrutar en todo su esplendor del placer de las texturas crujientes. Estas diminutas delicias dejarán huella por su potente sabor, así como por la maestría de su tostado sufado.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841248606	18427841248603
Caja de 20 paquetes **150g**	8427841000044	28427841000048
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841237006	18427841237003

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

trencinas

Las trencinas son el pico de pan de siempre con una forma diferente, lo que da resultado a un producto más original pero igual de sabroso. Todo ello, con el sello de Panadería Obando, que garantiza su calidad y elaboración totalmente natural para acompañar a tus comidas.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 25 paquetes **120g**	8427841000792	18427841000799
Caja de 9 paquetes **300g**	8427841000990	18427841000997

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

rebujito

El rebujito es una mezcla perfecta de diferentes variedades de Panadería Arte-sana Obando dentro de una bolsa que incluye mini regañás, artesanos utreranos, piquitos y bolitas. Con este mix, podrás combinar con tus platos diferentes texturas y sabores para darle más matices a tus comidas.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**		18427841112096
Caja de 25 paquetes **150g**	8427841248439	18427841248436
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841248064	18427841248061

ensalada de pasta

con rebujito

La Tía Feli (Grupo Mimosa), Madrid

picos sin gluten

En consonancia con las intolerancias que existen en la actualidad, en Panadería Obando hemos querido ser parte en el lanzamiento de un producto de calidad y tan necesario en estos tiempos, adoptando el pico tradicional a la dieta de personas con estas intolerancia alimenticias, conservando además toda su textura y sabor. Están libres de gluten, lactosa y alérgenos reconocidos, sustituyendo las harinas tradicionales de trigo por harinas de arroz y almidón de maíz

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 25 paquetes **20g**	8427841248576	18427841248573
Caja de 12 paquetes **80g**	8427841248569	18427841248566

OBANDO
PICOS
SIN GLUTEN
GLUTEN FREE
LIBRE DE TRIGO
ADECUADO PARA CELIACOS

mostachón

Nuestros mostachones artesanos cuentan con una tradición de siglos, siendo el dulce más característico de la ciudad sevillana de Utrera. Este dulce de bizcocho elaborado con ingredientes 100% naturales y sin aditivo alguno, unido a su proceso de elaboración artesanal, elevará el concepto de desayunos y meriendas aun nivel culinario superior.

Ingredientes: Harina de TRIGO, HUEVO, azúcar y canela.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 50 paquetes **15g**	8427841236009	18427841236006
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841011095	18427841011092

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965

próximo lanzamiento

regañá sin gluten

Ampliamos la gama de productos especialmente indicados para personas celíacas, con la nueva regañá sin gluten. En Panadería Obando trabajamos para aportar productos de calidad orientados a cubrir las necesidades de alimentación acordes a las intolerancias alimenticias que existen en la actualidad. Pequeños y delicados bocados al alcance de cualquier paladar. Libres de gluten, lactosa y alérgenos reconocidos sustituyendo las harinas tradicionales de trigo por harinas de arroz y almidón de maíz.

Ingredientes: Almidón de maiz, agua, harina de arroz, aceite de oliva virgen 3%, fibras vegetales, levadura, sal, azúcar, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), gasificantes (difosfato disódico, carbonatos de sodio). **Alérgenos:** Sin alérgenos reconocidos.

PANADERIA ARTESANA

OBANDO

1965

DESDE

Fábrica y oficina
Carretera Utrera-Carmona, nave 13
41710, Utrera (Sevilla)

Obrador
Calle Cristo de los Afligidos, 8
41710, Utrera (Sevilla)

T. 954 860 743
panaderiaobando.com
fernando@panaderiaobando.com