

POLVILLO[®]

catálogo 2022^(9.1)



PASIÓN
X el PAN



POLVILLO®

¿QUIÉNES SOMOS?

Polvillo una de las firmas más importante y dinámicas del sur de España, se funda en 1941.

En 1987 se crea el Grupo de Empresas Polvillo, especializadas en la producción y comercialización de pan precocido congelado.

*Panaderos
desde*

1941



I + D + I

La constante investigación y desarrollo de nuevas técnicas de fabricación, hace que esta empresa esté en un proceso continuo de mejora de la calidad y la variedad de nuestros productos.

Calidad

como estandarte



Desde el año 2006, que obtenemos el Certificado ISO 9001, el departamento de calidad **controla todos los procesos de producción**, verificando el cumplimiento y los requisitos de seguridad e higiene.

- » **Procesos de elaboración lentos:** panes con doble y triple fermentación
- » **Gran variedad de panes** de producción propia
- » Harinas de **primera calidad**



INSTALACIONES

Situadas en Sevilla en un complejo industrial propio con más de 33.000 m², distribuidos en una planta de 7 líneas de producción y en un centro logístico frigorífico de baja temperatura, de los más modernos e innovadores de Europa, con una capacidad para 2.500 palets.



Pan 100% Integral



Todo el pan integral en POLVILLO está elaborado exclusivamente con harina 100% integral de grano entero y con masa madre integral.



¿Cuáles son los beneficios del pan integral de grano entero?

- Salud digestiva: Alto contenido en fibra que mejora el tránsito intestinal.
- Control de la diabetes tipo II: Al poseer un índice glucémico menor, ayuda a mantener estables los niveles de azúcar.
- Control del peso: Contribuye a una dieta hipocalórica, ya que producen mayor sensación de saciedad y, por tanto, ayuda a prevenir la obesidad.
- Salud cardiovascular: Disminuye el colesterol total y el LDL.





Pan elaborado con MASA MADRE

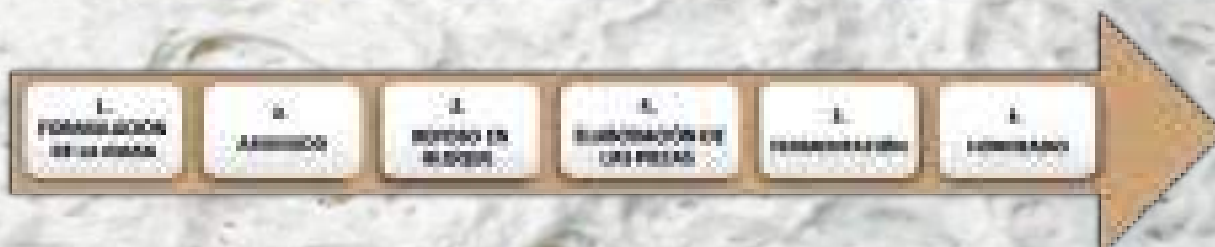
Para obtener el mejor pan de Masa Madre es necesario partir de una materia prima de la mejor calidad, junto con un correcto y controlado proceso productivo.

La Masa Madre de Cultivo (MMC) es una mezcla de harina y agua, fermentada por bacterias ácido lácticas (BAL) y levaduras salvajes (presentes de manera natural en la harina) resultando varios procesos bioquímicos que mejorarán positivamente los valores sensoriales, nutricionales y las cualidades físicas de nuestro pan.

La fermentación tendrá lugar de manera espontánea. En POLVILLO respetamos dicho proceso durante al menos 48 horas y de esa forma obtenemos un pan de Masa Madre con unas características organolépticas tales como:

- Pan con una mejora en la conservación debido a la acidez natural de la masa.
- Pan con una miga más esponjosa y corteza más crujiente debido a los procesos bioquímicos.
- El sabor y aroma serán los característicos de un pan de Masa Madre acentuados por los compuestos orgánicos resultantes de la fermentación natural. Son también estos compuestos los que aumentan los valores nutricionales del pan de Masa Madre.
- Por último, la Masa Madre mejora la digestibilidad y asimilación del pan una vez horneado ya que tras la fermentación se crean unos compuestos más simples que le facilitan la labor a nuestro aparato digestivo.

Los pasos para su elaboración son:



Todos los panes de POLVILLO[®] están elaborados respetando los tiempos y procesos del pan tradicional, con fermentaciones lentas y materia prima de primera calidad.



Panes de salud



Polvillo te cuida



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



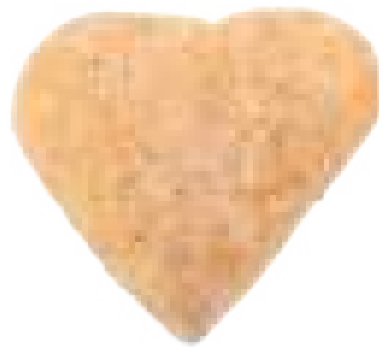
GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Panvillo Quinoa (4%)

Elaborado con Masa Madre (16%).

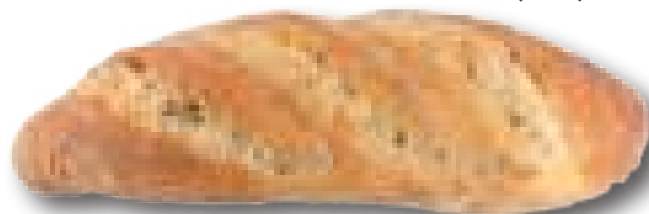


Ref.
333

140x65x50 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo con Maíz (15%)

Elaborado con Masa Madre (22%).



Ref.
337

185x65x45 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo Centeno (29%)

Elaborado con Masa Madre (15%).



Ref.
252

165x65x45 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.



Panes de salud



Polvillo te cuida



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Panvillo Pasas (5%) y Nueces (9%) Elaborado con Masa Madre (13%).



Ref.
279

165x65x45 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo Verde Elaborado con Masa Madre (20%).



Ref.
108

160x65x40 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

PRÓXIMAMENTE
NUEVO PRODUCTO

PRODUCTO DE NUEVA TEMPORADA

DISPONIBLE EN LA VENTA

POLVILLO

Panes de salud



Polvillo te cuida



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Panvillo Lino (24%)

Elaborado con Masa Madre (17%).

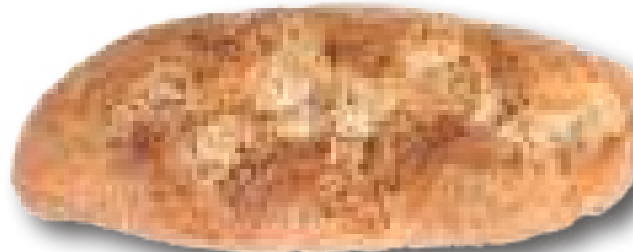


Ref.
319

160x65x40 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo Soja (22%)

Elaborado con Masa Madre (23%).



Ref.
342

165x65x45 mm	45 uds.	42 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo Muy Bajo en Sal

Elaborado con Masa Madre (15%).



Ref.
292

165x65x45 mm	40 uds.	42 caj.	100 g	20-25 min.	180-185 °C	4 min.



Panes de salud



Polvillo te cuida



CONTIENE
GLUTEN



SOJA

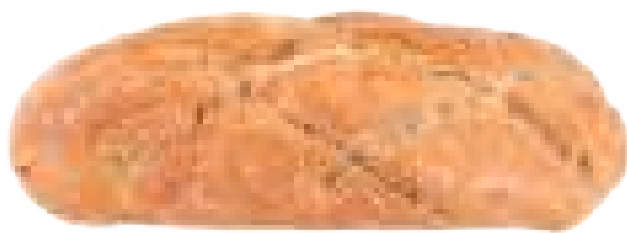


GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Panvillo Espelta (50%) Elaborado con Masa Madre (11%).



Ref.
309

165x65x45 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	5 min.

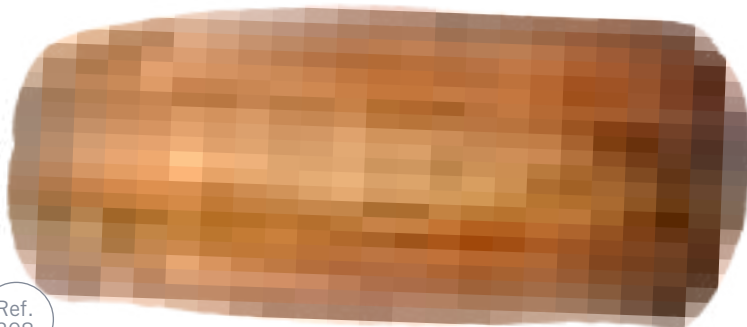
Panvillo 5 Cereales (38%) Elaborado con Masa Madre (18%).



Ref.
277

160x65x40 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Chapata 5 cereales (37%) Elaborado con Masa Madre (20%).



Ref.
308

280x100x45 mm	20 uds.	42 caj.	260 g	35-40 min.	180-185 °C	4 min.



Recetas Tradicionales



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

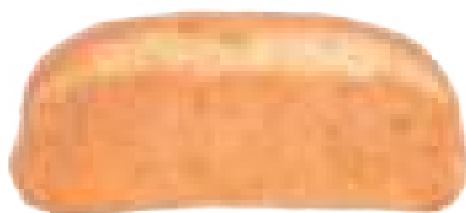
Barra Magna



Ref.
314

340x80x45 mm	30 uds.	28 caj.	210 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Viena Rústica



Ref.
261

170x75x45 mm	50 uds.	28 caj.	135 g	20-25 min.	180-185 °C	8-10 min.

Barras y Andaluza



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



Mini Andaluza



Ref.
163

155x75x45 mm	60 uds.	28 caj.	100 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.

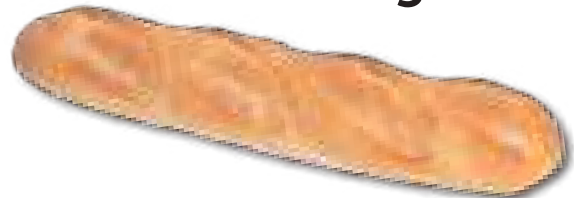
Barra Parisienne



Ref.
134

545x80x45 mm	18 uds.	28 caj.	400 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Barra Larga



Ref.
299

420x60x40 mm	22 uds.	28 caj.	290 g	35-45 min.	180-185 °C	12-15 min.

Barra Victoria



Ref.
295

355x80x45 mm	26 uds.	28 caj.	250 g	35-40 min.	180-185 °C	10-12 min.

Viena Andaluza



Ref.
132

195x85x50 mm	47 uds.	28 caj.	145 g	25-30 min.	180-185 °C	8 -10 min.

Andaluza Gourmet



Ref.
303

190x80x50 mm	54 uds.	28 caj.	120 g	20-25 min.	180-185 °C	8 -10 min.

Tradicionales



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



Barra Serrana



Ref.
387

430x100x45 mm	26 uds.	28 caj.	290 g	35-40 min.	180-185 °C	4 min.

Barra Campesina



Ref.
263

					°C	
340x105x45 mm	20 uds.	28 caj.	320 g	35-40 min.	180-185 °C	4 min.

Barrita Campesina



Ref.
264

					°C	
260x70x45 mm	45 uds.	28 caj.	140 g	25-30 min.	180-185 °C	2 min.

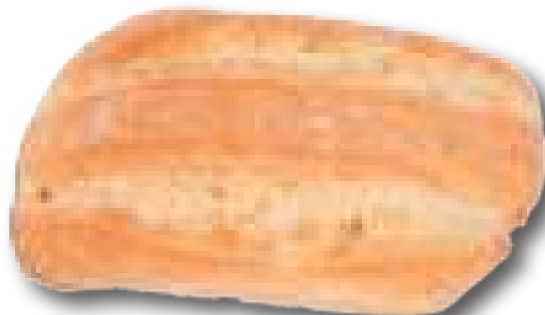
Panvillo Tradicional



Ref.
296

185x65x45 mm	65 uds.	28 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Viena



Ref.
127

200x105x45 mm	45 uds.	28 caj.	135 g	20-25 min.	180-185 °C	4 min.

Viena Mediana



Ref.
267

160x100x45 mm	65 uds.	28 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Rombo Restaurante



Ref.
200

125x60x40 mm	70 uds.	42 caj.	65 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Rombito



Ref.
162

130x55x40 mm	110 uds.	42 caj.	45 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Artesanini



Ref.
306

70x50x40 mm	140 uds.	42 caj.	35 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Baguettes y Derivados



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

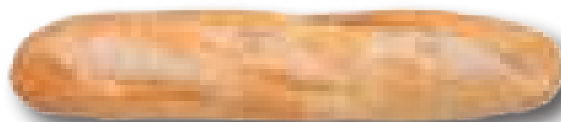
Baguette



Ref.
119

535x55x35 mm	30 uds.	28 caj.	230 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Baguettina



Ref.
101

265x55x40 mm	56 uds.	28 caj.	115 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.

Chatita



Ref.
161

135x55x45 mm	100 uds.	28 caj.	60 g	15-20 min.	180-185 °C	3-5 min.

Panecillo



Ref.
104

110x55x45 mm	140 uds.	28 caj.	50 g	15-20 min.	180-185 °C	3-5 min.

Pirulo



Ref.
103

180x55x35 mm	80 uds.	28 caj.	80 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO

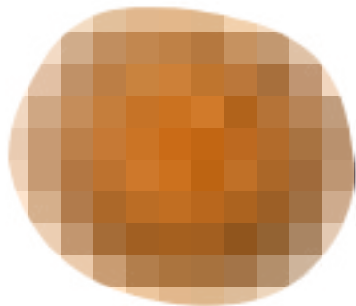


FRUTOS DE
CÁSCARA



MOLLETES

Panecillo Hamburguesa



Ref.
184

100x100x50 mm	45 uds.	64 caj.	60 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Mollete



Ref.
106

135x115x40 mm	65 uds.	28 caj.	90 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Mollete Mediano



Ref.
375

100x85x35 mm	50 uds.	64 caj.	50 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Molletito 30 g



Ref.
297

85x75x35 mm	85 uds.	64 caj.	30 g	10-15 min.	180-185 °C	2 min.

Campero



Ref.
214

150x130x45 mm	45 uds.	28 caj.	150 g	25-30 min.	180-185 °C	2 min.



Panes con Fibra



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

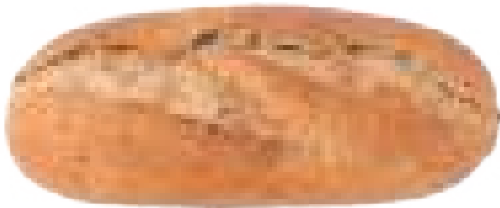
Bollo Fibra



Ref.
207

165x100x50 mm	25 uds.	64 caj.	155 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Andaluza Fibra



Ref.
135

195x85x50 mm	45 uds.	28 caj.	145 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Viena Mediana Fibra



Ref.
274

160x100x45 mm	45 uds.	42 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.

Bocata Fibra



Ref.
227

155x75x45 mm	65uds.	28 caj.	100 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.

Pirulo Fibra



Ref.
109

180x55x35 mm	80 uds.	28 caj.	80 g	20-25 min.	180-185 °C	5-7 min.

Panes Integrales



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Barrita Campesina 30% Integral

NOVEDAD

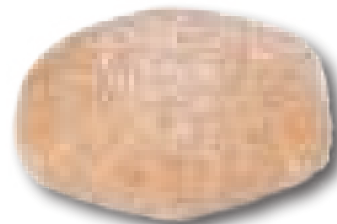
Ref.
213



260x70x45 mm	30 uds.	42 caj.	145 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Mollete 100% Integral

Elaborado con Masa Madre (17%).



Ref.
192



135x110x40 mm	65 uds.	28 caj.	90 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Panvillo 100% Integral

Elaborado con Masa Madre (15%).



Ref.
269



165x65x40 mm	30 uds.	64 caj.	95 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Romanito 100% Integral

Elaborado con Masa Madre (17%).



Ref.
112



160x75x45 mm	40 uds.	42 caj.	100 g	20-25 min.	180-185 °C	2 min.

Rombo Restaurante 40% Integral



Ref.
301

125x60x40 mm	50 uds.	64 caj.	60 g	15-20 min.	180-185 °C	2 min.

Panes Rústicos

Romano Mediano



Ref.
332

215x110x40 mm	40 uds.	28 caj.	200 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

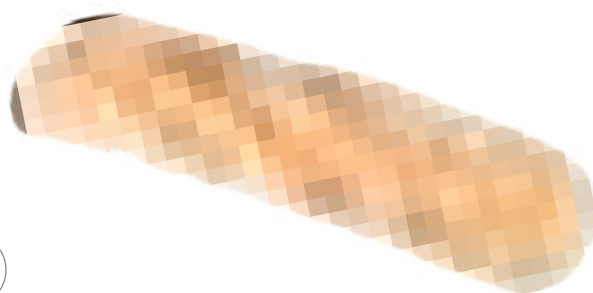
Bastón Rústico



Ref.
307

390x85x50 mm	30 uds.	28 caj.	290 g	35-40 min.	180-185 °C	2-15 min.

Baguettina Rústica



Ref.
105

260x50x65 mm	56 uds.	28 caj.	150 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SESAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Bollos y Chulo

Bollo



Ref.
206

165x100x50 mm	55 uds.	28 caj.	165 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Bollo Mediano



Ref.
225

150x90x45 mm	65 uds.	28 caj.	120 g	20-25 min.	180-185 °C	8-10 min.

Chulo



Ref.
385

240x150x65 mm	10 uds.	42 caj.	420 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Especialidades Andaluzas



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



Barra Picada



Ref.
124

355x85x45 mm	15 uds.	64 caj.	270 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Pan Picado



Ref.
111

185x100x55 mm	57 uds.	28 caj.	165 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Mini Picado



Ref.
374

115x65x40 mm	60 uds.	64 caj.	70 g	15-20 min.	180-185 °C	3-5 min.

Telera cordobesa



Ref.
312

200x95x60 mm	50 uds.	28 caj.	165 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Chulito



Ref.
114

155x95x45 mm	40 uds.	28 caj.	150 g	25-30 min.	180-185 °C	8-10 min.

Fabiolita



Ref.
276

120x65x40 mm	50 uds.	64 caj.	70 g	15-20 min.	180-185 °C	3-5 min.



PANES CANDEALES POLVILLO®



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

PAN KILO POLVILLO®



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Pan Piña



Ref.
305

255x110x55 mm	15 uds.	42 caj.	320 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Telera Rústica



Ref.
318

310x120x65 mm	15 uds.	28 caj.	380 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

Kilo de Polvillo

Elaborado con Masa Madre (15%).



Ref.
291

285x250x60 mm	5 uds.	42 caj.	950 g	35-40 min.	180-185 °C	15-18 min.

HOGAZA



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Hogaza

Elaborado con Masa Madre (17%).



Ref.
233

200x200x65 mm	12 uds.	42 caj.	450 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.

HOGAZA 70% INTEGRAL



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA

Hogaza 70% Integral

Elaborado con Masa Madre (20%).

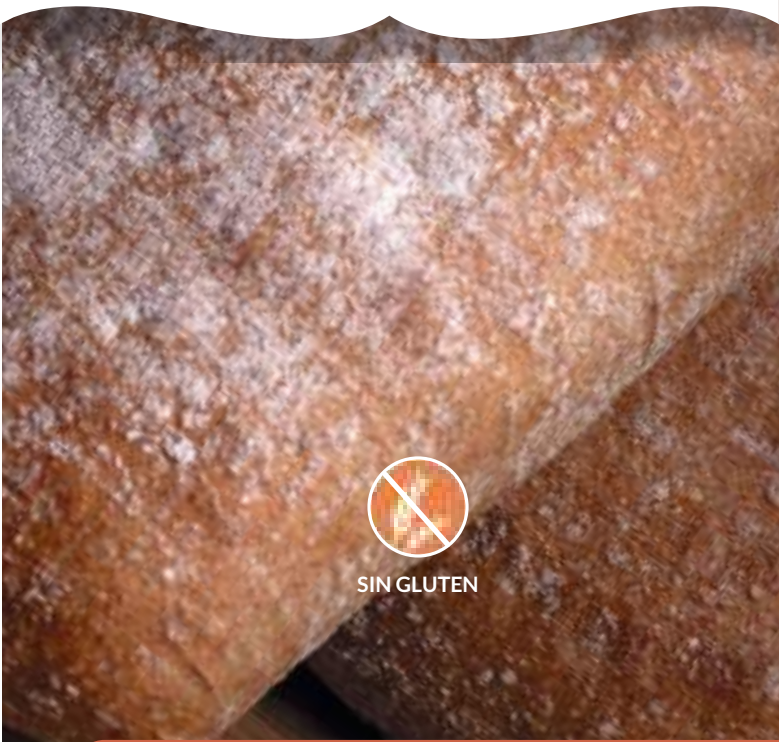


Ref.
251

200x200x65 mm	6 uds.	64 caj.	450 g	35-40 min.	180-185 °C	12-15 min.



Panes sin gluten



Baguettina sin gluten



Ref. 126

215 x 60 mm	25 uds.	72 caj.	105 g	15 min.	180-185 °C	7 min.

Panecillo sin gluten



Ref. 928

125 x 55 mm	40 uds.	72 caj.	66 g	15 min.	180-185 °C	7 min.

Mollete sin gluten



Ref. 929

120 x 130 mm	35 uds.	42 caj.	100 g	15 min.		



Panes de Molde



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS DE
SÉSAMO

Pan de Molde Blanco



Ref.
804

175 x 110 x 110 mm	10 uds.	64 caj.	460 g	15-20 min.		

Pan de Molde Integral



Ref.
811

175 x 100 x 110 mm	10 uds.	64 caj.	460 g	15-20 min.		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

PANES DE SALUD

333	PANVILLO QUINOA (4%) elaborado con Masa Madre (16%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre TRIGO (16%), quínoa, grano de TRIGO, masa madre inactiva de TRIGO y CENTENO, miel de flores, granos de ESPELTA, granos de CENTENO, GLUTEN, sal, levadura, conservante (E202), tratamiento de la harina (E300), enzimas O,
337	PANVILLO CON MAIZ (15%) elaborado con Masa Madre (22%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (22%), semillas de girasol, harina de maíz, sal, aceite vegetal de palma, azúcar, extracto de zanahoria, especias, GLUTEN, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
252	PANVILLO CENTENO (29%)	Harina de TRIGO, agua, harina de CENTENO, masa madre de CENTENO (15%), sal, levadura, MALTA tostada, GLUTEN, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).N.
279	PANVILLO PASAS (5%) Y NUECES (9%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (13%), NUECES, pasas, harina de CENTENO, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, fibra vegetal.
108	PANVILLO VERDE elaborado con Masa Madre (20%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (20%), harina de CENTENO integral, harina de CEBADA malteada, salvado de TRIGO, linaza, verduras deshidratadas, GLUTEN, emulgente (E472e), fibra alimentaria, dextrosa, harina de habas, lecitina de girasol, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas..
309	PANVILLO ESPELTA (50%)	Harina de ESPELTA, harina de TRIGO, masa madre de TRIGO (11%), agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
319	PANVILLO LINO (24%)	Harina de TRIGO, agua, semillas lino marrón, avena, masa madre de TRIGO (17%), harina de TRIGO integral, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
342	PANVILLO SOJA (22%) elaborado con Masa Madre (23%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (23%), SOJA troceada, harina de CENTENO integral, harina de SOJA, levadura, sal, emulgente (E472e), dextrosa, acidulantes (E270, E327), conservador (E282), estabilizante (E412), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
292	PANVILLO MUY BAJO EN SAL	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (15%), potenciador del sabor (E508), excipiente (E170), levadura desactivada, extracto de MALTA, almidón de TRIGO, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
277	PANVILLO 5 CERALES (38%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (18%), harina de TRIGO sarraceno, linaza dorada, linaza marrón, SÉSAMO pelado, girasol pelado, MALTA tostada, sal, levadura, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
308	CHAPATA 5 CERALES (37%)	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (20%), trigo sarraceno, linaza dorada, linaza marrón, SÉSAMO pelado, girasol pelado, sal, levadura, MALTA tostada, antiaglomerante (E170), emulgente (E472e), harina de SOJA, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

BARRAS Y ANDALUZAS

134	BARRA PARISIENNE	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
299	BARRA LARGA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
295	BARRA VICTORIA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
132	VIENA ANDALUZA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
303	ANDALUZA GOURMET	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
163	MINI ANDALUZA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.L

TRADICIONALES

387	BARRA SERRANA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
263	BARRA CAMPESINA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
264	BARRITA CAMPESINA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
306	ARTESANINI	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
296	PANVILLO TRADICIONAL	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
127	VIENA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, fibra vegetal.
267	VIENA MEDIANA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, fibra vegetal.
200	ROMBO RESTAURANTE	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
162	ROMBITO	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

BAGUETTES

119	BAGUETTE	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
101	BAGUETINA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
161	CHATITA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
104	PANECILLO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
103	PIRULO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

MOLLETES

106	MOLLETE	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
375	MOLLETE MEDIANO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
297	MOLLETITO 30 GRS.	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
214	CAMPERO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
184	PANECILLO HAMBURGUESA	Harina de TRIGO, agua, dextrosa, azúcar, GLUTEN, sal, emulgentes (E472e, E481), harina de haba, conservante (E282), agente tratamiento de la harina (E300), enzimas, levadura.

PANES DE MOLDES

804	PAN DE MOLDE BLANCO	Harina de trigo, agua, levadura, aceite de girasol, vinagre de uva, sal, azúcar, conservadores (E282, E200).
811	PAN DE MOLDE INTEGRAL	Harina de grano entero de trigo (55%), agua, levadura, aceite de girasol, vinagre de uva, azúcar, sal, conservadores (E-282, E-200).

PANES FIBRA

207	BOLLO FIBRA	Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, levadura, sal, GLUTEN, MALTA tostada, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
135	VIENA ANDALUZA FIBRA	Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, sal, levadura, GLUTEN, MALTA tostada, fibra vegetal, agente tratamiento de la harina (E300), enzimas.
274	VIENA MEDIANA FIBRA	Harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO integral, salvado de TRIGO, GLUTEN, sal, MALTA tostada, levadura, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
227	BOCATA FIBRA	Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, levadura, sal, GLUTEN, MALTA tostada, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
109	PIRULO FIBRA	Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO, levadura, sal, GLUTEN, MALTA tostada, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).

INTEGRALES

192	MOLLETE 100% INTEGRAL	Harina de TRIGO integral, agua, masa madre de TRIGO integral (17%), levadura, sal, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
301	ROMBO RESTAURANTE 40% INTEGRAL	Harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO integral, salvado de TRIGO, MALTA tostada, GLUTEN, levadura, sal, fibra vegetal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
269	PANVILLO 100% INTEGRAL	Harina de TRIGO integral, agua, masa madre de TRIGO integral (15%), sal, levadura, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
112	ROMANITO 100% INTEGRAL	Harina de TRIGO integral, agua, masa madre de TRIGO integral (17%), levadura, sal, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
213	BARRITA CAMPESINA 30% INTEGRAL	Harina de TRIGO, agua, harina de TRIGO integral, salvado de TRIGO, GLUTEN, sal, MALTA tostada, levadura, fibra vegetal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).

PANES RÚSTICOS

332	ROMANO MEDIANO	Harina de TRIGO, agua, harina de CENTENO, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
307	BASTÓN RÚSTICO	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, antiaglomerante (E170), emulgente (E472e), harina de SOJA, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
105	BAGUETTINA RÚSTICA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

RECETA TRADICIONAL

314	BARRA MAGNA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
261	VIENA RÚSTICA	Harina de TRIGO, agua, sal, levadura, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

ESPECIALIDADES ANDALUZAS

124	BARRA PICADA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
111	PAN PICADO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
374	MINI PICADO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
312	TELERA CORDOBESA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
114	PICHI	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
276	FABIOLITA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

BOLLOS Y CHULO

206	BOLLO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
225	BOLLITO MEDIANO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
385	CHULO	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

PANES CANDEALES

305	PAN PIÑA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.
318	TELERA RÚSTICA	Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

PAN DE KILO

291	PAN DE KILO	Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (15%), levadura, sal, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
-----	-------------	--

HOGAZAS

233	HOGAZA	Harina de TRIGO, masa madre de TRIGO (17%), sal, levadura, enzimas, agente de tratamiento de la harina (E300).
251	HOGAZA 70% INTEGRAL	Harina de TRIGO integral, Harina de TRIGO, masa madre de TRIGO integral (20%) levadura, sal, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas.

SIN GLUTEN

126	BAGUETTINA SIN GLUTEN	Almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, fibra vegetal natural, gasificantes (E450i, E500ii) antiaglomerante (E170), espesante (E464), gelatina, goma xantana, levadura, achicoria, aceite de girasol.
928	PANECILLO SIN GLUTEN	Almidón de maíz, agua, harina de arroz, harina de maíz, azúcar, sal, fibra vegetal natural, gasificantes (E450i, E500ii), antiaglomerante (E170), espesante (E464), gelatina, goma xantana, levadura, achicoria, aceite de girasol.
929	MOLLETE SIN GLUTEN	Agua, harina de arroz, almidón de maíz, azúcar, espesantes (fibra de psyllium, hidroxipropilmetil celulosa), sal, proteína de guisante, levadura fresca, vinagre de manzana (antioxidante: dióxido de azufre) y aceite de oliva.



RELLENA TUS BOCADILLOS CON LO QUE MÁS TE GUSTE



Pan de fibra vegetal



Pan de lino vegetal con bacalao de islandia



Pan de soja con minirollitos de pollo



Pan de centeno nórdico



Pan 5 cereales con revuelto marinero



Tosta de Capata 5 cereales con pisto, jamón y queso gratinado



Panvillo eco espelta de pavo y jamón



Pan de quinoa con chorizo criollo y cebollino picado



Artesana de tortilla y serranito



Pan corazón de quintaron ensalada de pollo, pavo y manzana



Viena premium de mozzarella con anchoas



Viena premium a la madrileña

Consulta en nuestra web muchas más recetas, todas deliciosas...



WWW.POLVILLO.ES





www.polvillo.es



Panadería Polvillo @PanPolvillo panaderia.polvillo

FAPANYS, S.A.
Avda. Santa Clara de Cuba, 2
41007 Sevilla. España



954 514 922

lpolvillo@polvillo.es | mhurtado@polvillo.es

