

Pans especials

(Tots aquests pans porten gluten, NO aptes per celíacs)

Barra Perafitenca

Ingredients: farina de blat del Lluçanès, cruixent, doble fermentació.

Propietats: el blat forment és un blat més digestiu que el blat convencional, un blat històric recuperat del Lluçanès.

Pa de ceba i olives

Pa amb llarga fermentació fet amb ceba natural i olives negres. Un pa especial per acompanyar amb algun complement dolç per fer el contrast de dolç i salat.

Pa d'espelta integral

Ingredients: espelta integral, farina de blat i pipes de girasol.

Propietats: l'espelta és altament energètica amb una alta quantitat de nutrients i carbohidrats.

Pa de chia

Ingredients: farina de blat, farina de sègol, gra de chia, grans de blat de moro, cops de patata.

Propietats: la Sàlvia hispànica coneguda entre els asteques com chia, és una espècie del gènere de la sàlvia, les llavors de la chia són riques en Omega 3, aporten un 38% de carbohidrats, és fibra insoluble.

Pa a la Pedra o d'oli

Ingredients: fet amb farina molguda a la pedra. Li afegim un raig d'oli d'oliva abans d'enfornar-lo.

Propietats: pa de gust aromàtic, perfecte per fer torrades molt cruixents, i amb poca molla, ben sucades amb tomàquet i un bon oli d'oliva verge.

Pa de xocolata i taronja

Pa amb daus de taronja natural i amb grans de xocolata belga, amb intens gust de xocolata. Un pa boníssim per degustar-lo sense cap complement.

Pa d'espelta blanc

Ingredients: espelta amb farina molguda a la pedra.

Propietats: totes les propietats del gra.

Pa de coca o pa de parròquia

Pa i oli, un clàssic que agrada a tothom. El pa de coca, molt poc cuit i una mica gruixut perquè el pugueu obrir i torrar si s'escau. Es perfecte per fer torrades molt cruixents, i amb poca molla, ben sucades amb tomàquet i un bon oli d'oliva verge.

Pa de panses i nous

Ingredients: fet amb farina de blat farcit de panses i nous.

Propietats: un pa cardiosaludable i molt energètic.

Pa de llavors

Gaudeix de la fibra sense renunciar al sabor i al plaer de menjar un pa sa i diferent. Sèsam, lli daurat i lli marró, pipa carabassa, pipa gira-sol, rosella, mill, blat i sègol trinxat que el fa un pa complet com a pocs. Un pa boníssim per combinar amb un tall de formatge sec o suau.

Pa de sègol i pipes

Ingredients: farina de sègol trossejada, pipes de girasol i farina de blat.

Propietats: en destaquem la seva alta aportació en fibra, en potàsi recomanat per problemes circulatoris. Típic del Nord d'Europa.

Focaccia

Pols de ceba, oli d'oliva i farina de malta torrada, tipus coca salada.

Pa de blat de moro

Ingredients: farina de blat de moro, pipes de girasol, granets de blat de moro, sèmola de blat de moro.

Propietats: de molla groguenca i crosta fina.

Pans elaborats amb masses naturals i fermentacions molt llargues

Pa d'aigua

100% d'aigua, molla humida, molt hidratat.

Pa d'abans

Ingredients: Farina de blat, farina de sègol, blat forment i farina de malta.

Propietats: el blat forment és un blat més digestiu que el blat convencional, un blat històric recuperat del Lluçanès.

Pa de vidre

Farina de malta, 100% hidratació.

Pa antic

Farina de malta torrada, fose, 90% hidratació.

Coques
de Perafita

Artesans
des de 1952