

Caeràs en la tentación

Xavier Barriga propone dos panes nuevos especialmente dedicados a los choco adictos Panecillos a medio camino entre panes, postres y auténticos pecados de chocolate

El octavo pecado capital: El pan con chocolate de Turrís. Imposible no caer en la tentación. Turrís presenta este año 2012 dos panes nuevos de chocolate que se suman a los dos clásicos que ofrece normalmente en sus panaderías. Así pues podemos escoger entre el pan con chocolate y pistachos, el pan de chocolate y nueces, el de chocolate y naranja o el panecillo de chocolate y mantequilla.

Las novedades

El maestro panadero Xavier Barriga propone un nuevo pan con chocolate y pistachos donde se busca la combinación de la dulzura del chocolate con un fruto seco propio de la dieta mediterránea. Consigue un pan con sabor y que aporta todos los nutrientes necesarios para empezar el día con mucha energía. Un pan ideal para deportistas ya que los pistachos son muy ricos en proteínas, fibras y no contienen azúcares. Es además una pieza que se conserva muy bien, de dos a tres días.

Pan con chocolate y pistachos: PVP aprox. Chusco 3,50€

El chocolate y los frutos secos, un concepto del que también nace el pan con chocolate y nueces. Un pan con una miga y una corteza de aspecto ennegrecido debido al chocolate, un pan con carácter, perfecto para jóvenes y gente mayor gracias a los beneficios nutricionales de las nueces: aporta calcio, previene enfermedades cardiovasculares...

Más chocolate: las especialidades de siempre de Turrís

El pan con chocolate y naranja es ya un auténtico clásico en Turrís. Un pan delicioso, perfecto para comer una rebanada para desayunar y empezar el día con alegría, o un regalo perfecto después de un duro día de trabajo. Este año Xavier Barriga lo presenta en formato molde, el que permite una mejor conservación.

Pan de Chocolate y naranja: PVP aprox. Chusco 3,50€ - Molde 4,75€ (unidad 475 gr.)

El panecillo con chocolate y mantequilla es la recuperación de una de las meriendas de toda la vida. Un panecillo suave, blando y sin corteza. Sólo utiliza

ingredientes naturales: chocolate negro, mantequilla y leche en polvo. De unos 100 gr. es muy fácil de comer por los más pequeños de la casa. Además, el chocolate está integrado al pan en pequeños trocitos y esto permite repartir el sabor del cacao de manera proporcionada en cada mordisco.

Panecillo de chocolate y mantequilla PVP aprox. 0,95€ unidad

Para más información:
SOGUES COMUNICACIÓN
T. 93 368 24 81
prensa@sogues.com
www.sogues.com
