

WE ♥ FOOD

Ingredientes sanos

Nuestro pan casero se elabora a diario con ingredientes selectos sin ningún tipo de conservantes, colorantes ni otros aditivos innecesarios.

A pesar de la extendida creencia de que el pan engorda, nuestras elaboraciones hechas a mano se diferencian por la utilización de materias primas elegidas minuciosamente, aportando sobre todo fibra alimentaria, vitaminas, minerales, aminoácidos esenciales e hidratos de carbono de absorción rápida, imprescindibles para una dieta sana y equilibrada.

Si desea una alimentación saludable pero no quiere renunciar al buen sabor entonces nosotros somos su panadería.

Healthy ingredients

Our home-made bread is baked daily with carefully selected ingredients, free from nasty preservatives, colorants or other unnecessary ingredients.

Our bread is made out of whole-wheat which makes it rich in fibre, vitamins, minerals and essential fats indispensable for a balanced diet.

If you desire healthy nutrition but don't want to lose the great taste and flavour of professionally made food then we are your bakery.



TIENDA, HORNO, CATERING Y OFICINA
CALLE LOS ROSALES 40,
07840 SANTA EULALIA DEL RIO, IBIZA

INFO@SAMOS-GROUP.COM
WWW.SAMOS-GROUP.COM

 SAMOS-DELI

TEL.: +34 971 33 26 82
FAX.: +34 971 33 06 47



Nuestro Pan • Our bread



PAN MULTICEREALES

Completo. Rico en fibras, vitaminas y minerales, es ideal para amantes de las sabrosas semillas de sésamo y linaza, copos de avena y pipas de girasol.



PAN DE MALTA

Imprescindible y diferente. La malta tostada procede de la germinación, secado y tostado de los granos de cebada. Su alto contenido en vitaminas, proteínas, minerales y carbohidratos hace que su consumo sea altamente recomendable en una dieta equilibrada.



PAN DE NUECES Y PASAS

Deliciosamente jugoso, debe su sabor único a la perfecta combinación de pasas de uva dulces, trocitos de nueces turquesas, y una ligera cobertura de pipas de girasol.



PAN DE NUEZ

Irresistible. Su ligera acidez, combinada con trozos de nueces turquesas y sésamo tostado hacen que este pan despierte los sentidos.



PAN DE ZANAHORIA

Único. Su elaboración a base de zanahorias frescas, harina integral, miel, avellanas y una mezcla de especias exclusivamente elaborada, le dan a este delicioso pan su característico sabor agridulce, además de otorgarle la capacidad de larga duración.



PAN FITNESS

MENOS HIDRATOS DE CARBONO, MÁS PROTEÍNAS.

Ideal para quienes siguen una dieta sana y equilibrada. Bajo en hidratos de carbono, posee un sabor excelente gracias a su alto contenido de soja y pipas de girasol.



PAN NEGRO ALEMAN

Intenso. Los granos enteros de trigo empleados en su elaboración, así como la masa madre natural y la total ausencia de aditivos artificiales, lo hacen altamente recomendado para mejorar la digestión.



PAN DE PRIMAVERA

Fresco. Su gruma suelta y su alto contenido en pipas de girasol le otorgan un carácter único, que nos transporta a la estación del año donde todo florece.



PAN ESPELTA

Suave y único. Elaborada a base del cereal más antiguo que se conoce, la harina de Espelta es baja en contenido de gluten y rica en Omega 3 y 6. Su combinación con miel pura y pipas de girasol hacen de este pan un alimento completo, equilibrado y delicioso.



PAN DE CENTENO

Clásico. La justa proporción de harina de trigo y harina de centeno, combinada con la masa madre de elaboración propia y artesanal, le otorgan un suave nivel de acidez.



PAN DE LINAZA

Ligeramente ácido, debe su carácter a una gruma compacta obtenida a partir de masa madre, de elaboración propia y artesanal con productos cien por cien naturales. Su alto contenido de semillas de linaza y una ligera crosta redondean su sabor.