

superbakery

made with superfoods

Cuesta de creer que los panes, bizcochos y crepes más deliciosos no tengan gluten, tengan un índice glucémico bajo y estén repletos de nutrientes gracias a los superfoods que incorporan. Para conseguir un objetivo tan ambicioso hemos contado con el apoyo de dos profesionales de excepción.

Marc Balaguer. Chef Pastelero

Diego de Castro. Coach Nutricional

pan superbakery



pan sin gluten

Pan casero sin gluten que mantiene las cualidades, tanto técnicas como organolépticas, de lo que consideramos un buen pan: corteza crujiente de sabor intenso y una miga estable y alveolada. Es un producto pensado para un uso doméstico, siendo muy fácil de elaborar.

Ingredientes: harina de trigo sarraceno, harina de arroz, harina de maíz, levadura seca, psyllium y almidón dulce de yuca..



2 bolsas 603 g



crepes superbakery



crepes sin gluten

SuperBakery Crepes está compuesto por una mezcla de ingredientes especialmente seleccionados para su perfecto equilibrio organoléptico y técnico. NO contiene gluten, idóneo para personas con intolerancias al gluten y para facilitar la digestión respecto a otras recetas elaboradas con gluten. Contiene unas instrucciones fáciles de seguir para un perfecto resultado final.

Ingredientes: harina de arroz, harina de maíz y azúcar de coco.



2 bolsas 460 g



bizcocho superbakery



bizcocho sin gluten

Pensado para deleitar el paladar del consumidor a la vez que ofrece los mejores nutrientes, y muy fácil de elaborar. SuperBakery Bizcocho contiene unas instrucciones fáciles de seguir para un perfecto resultado final. Sin Gluten y Sin Lactosa, mejora la digestión a cualquier consumidor. Textura, alveolado, uniforme y delicioso sabor.

Ingredientes: harina de amaranto, harina de arroz, cacao, algarroba y azúcar de coco.



3 bolsas 655 g



harina de trigo sarraceno



Bajo índice glucémico (IG). Sin gluten, ideal para celíacos o dietas de control de peso. Alto contenido en proteínas (entre 10 y 13%), de alta asimilación (aprox. 70%). A la vez es una harina muy rica en lisina (aminoácido escaso en las proteínas vegetales) y en otros aminoácidos esenciales (arginina, metionina, treonina y valina). Contiene vitaminas del grupo B y hierro (prevención de la anemia).



-XXL Pack (1 kg)



-Doypack (500 g)



harina de amaranto



Es excelente para la elaboración de panes y repostería de alto valor nutricional y libre de gluten. El amaranto es un grano andino que NO contiene Gluten. Con valores nutricionales muy similares a la Quinoa, tanto en aminoácidos esenciales (lisina) como en minerales esenciales: fósforo, potasio, hierro y magnesio. Las civilizaciones precolombinas lo usaban en aplicaciones medicinales.



-XXL Pack (1 kg)



harina de arroz



Cereal de alta digestibilidad. naturalmente libre de gluten, por lo que es utilizado para reemplazar a la harina de trigo. Se trata de un cereal rico en carbohidratos que contiene una gran calidad de almidones de muy buen sabor. Contiene abundantes vitaminas del complejo B que ayudan al desarrollo y dinamismo del sistema nervioso y también aporta vitamina E. Contiene minerales como el magnesio, fósforo, potasio, calcio y un interesante aporte de manganeso.



-XXL Pack (1 kg)



-XL Pack (500 g)



harina de maíz



Ecológica, de cultivos no transgénicos de la unión europea. El maíz es un alimento muy energético y el único cereal que contiene cantidades sustanciales de caroteno (vitamina A). Además es rico en magnesio, potasio, fósforo, hierro y ácido silícico, así como en vitaminas del complejo B. Excelente para la elaboración de panes y repostería.



-XXL Pack (1 kg)



-XL Pack (500 g)



nuevo!!

REPOSTERÍA SUPERFOOD
ECO Y SIN GLUTEN

BY MARC BALAGUER

UNO DE LOS 10 MEJORES
PASTELEROS DEL MUNDO!!!

superbakery
made with superfoods

pan casero
made with superfoods
superbakery
100% NUTRIENTS 0% TOXINS
THE BEST SUPERFOODS TO BAKE
TRADITIONAL HOMEMADE RECIPES

#bakeryisfun