



ES

EN

CATÁLOGO DE PRODUCTOS PRODUCT CATALOG



QUIENES SOMOS

El pan y su cuidado son nuestra pasión diaria. Lo elaboramos con dedicación, sabiendo que tiene una rica tradición que se remonta siglos atrás. Forma parte esencial de nuestras vidas e inspira a artistas de todos los ámbitos. Aparece en la música, literatura, artes plásticas, refranes populares e incluso en la sabiduría popular.

Nuestra historia comienza en 2016, cuando decidimos fundar BREADWAY en Praga, capital de la República Checa. Junto con nuestros expertos y maestros panaderos llegados de toda Europa, dedicamos mucho tiempo a desarrollar recetas originales y procesos de horneado únicos, combinando tradición artesanal con nuevas tecnologías. Reivindicamos con orgullo nuestras raíces panaderas, basadas en una lenta fermentación. Horneamos todos nuestros productos en hornos de piedra refractaria que les aporta un sabor más profundo y un aroma más intenso.

Damos a nuestros productos lo mejor de nosotros. Utilizamos materias primas de máxima calidad y aplicamos métodos de elaboración respetuosos. Nuestros productos no contienen nada que no consideraríamos adecuado para nuestro propio consumo. Incorporamos cierta automatización para hacer la producción más eficiente, y así poder ofrecerte productos de la máxima calidad a un precio justo y adecuado.

Este es nuestro camino:

MUCHO MÁS QUE PAN.

ABOUT US

Bread and caring for it is our daily joy and concern. We prepare it for you with love and are aware of its rich tradition that goes back deep in history. It is an important part of our lives and a grateful inspiration for artists. It appears in music, literature, fine arts, famous quotes personalities even in folk wisdom.

We started writing our story in 2016. That's when we decided to establish a company named BREADWAY in Prague, the capital of the Czech Republic. Together with our master bakers and top bakers from all over Europe we spent a lot of time in developing our own original recipes and baking processes to create truly innovative craft bakery combining traditional methods with modern technology. We proudly embrace the roots of an old artisanal bakery which used to be founded on slow fermentation process. We bake all our products in ovens with stone slab. Thanks to this they acquire a more pronounced taste and a more intense scent.

We give our products the best of us. We use raw materials of purest quality. We pay high attention to gentle methods of their processing. You will not find anything in them that we would not want to consume ourselves. We use partial automation to make our production more efficient. This is also so that we can still offer you quality products at fair prices.

This is our way:
WAY BETTER BREAD.

CONTENIDO / CONTENT

PALITOS DE PAN Y PICOTEO / BREADSTICKS & SNACKING	6—15
PRODUCTOS DE FERMENTACIÓN LENTA / SLOW-FERMENTED PRODUCTS	16—19
PANES DE LARGA CONSERVACIÓN / LONG SHELF LIFE BREADS	20—26





FLAUTINES
PALITOS DE PAN Y PICOTEO
BREADSTICKS & SNACKING

**FLAUTÍN DE PAN
CON ACEITUNAS**
**BREADSTICK
WITH OLIVES**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON ACEITUNAS
Elaborado con masa madre y de lenta fermentación. Alto contenido en aceitunas de máxima calidad. Aspecto rústico..

OLIVES
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality olives, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido..
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN
CON QUESO**
**BREADSTICK
WITH CHEESE**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON QUESO MIMOLETTE
Elaborado con masa madre y de lenta fermentación; alto contenido en queso Mimolette de máxima calidad. Aspecto rústico.

CHEESE MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN
CON QUESO CHEDDAR**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR
CHEESE**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON CHEDDAR
Elaborado con masa madre y de lenta fermentación; alto contenido en queso Cheddar de máxima calidad. Aspecto rústico.

CHEDDAR
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN CON
QUESO CHEDDAR
Y JALAPEÑOS**
**BREADSTICK
WITH CHEDDAR
CHEESE AND
JALAPEÑOS**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON CHEDDAR Y JALAPEÑOS
Elaborado con masa madre y de lenta fermentación; alto contenido de queso Cheddar y jalapeños de máxima calidad. Aspecto rústico.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Cheddar, jalapeños, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN CON
PEPPERONI Y QUESO**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON PEPPERONI Y QUESO
Elaborado con masa madre y lenta fermentación; alto contenido de queso Mimolette y Pepperoni de máxima calidad. Aspecto rústico.

PEPPERONI, MIMOLETTE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette and salami Pepperoni, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN CON
PEPPERONI, QUESO
Y MAÍZ DULCE**
**BREADSTICK
WITH PEPPERONI,
CHEESE AND
SWEETCORN**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PALITO DE PAN CON PEPPERONI, MIMOLETTE Y MAÍZ DULCE
Elaborado con masa madre y lenta fermentación; alto contenido de queso Mimolette, Pepperoni y maíz dulce de máxima calidad. Aspecto rústico.

PEPPERONI, MIMOLETTE, SWEETCORN
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality cheese Mimolette, salami Pepperoni and sweetcorn, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**FLAUTÍN DE PAN
CON BROTES DE
CENTENO**
**BREADSTICK
WITH RYE SPROUT**

110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
60	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

BROTES DE CENTENO
Palito de pan con brotes de centeno, lenta fermentación. Aspecto rústico.

RYE SPROUTS
Breadstick with rye sprouts, slow fermentation process, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

87 g 100 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weights on demand.



**FLAUTÍN DE PAN
GRIEGO**
**GREEK
BREADSTICK**

87 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

ACEITUNAS DE KALAMATA Y QUESO
Palito de pan elaborado con masa madre y lenta fermentación; alto contenido de aceitunas negras Kalamata y queso de los Balcanes de máxima calidad. Aspecto rústico.

KALAMATA OLIVES, CHEESE
Breadstick made of mother dough, slow fermentation process, high content of quality black Kalamata olives, Balkan cheese, rustic appearance.

Disponible también como:
Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weights on demand.



**FLAUTÍN DE PAN
CON ACEITUNAS
DE LECCINO**

**BREADSTICK
WITH LECCINO
OLIVES**



87g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

**PALITO DE PAN CON ACEITUNAS
DE LECCINO**

Elaborado con masa madre
y lenta fermentación; alto contenido de
aceitunas de Leccino de máxima calidad.
Aspecto rústico.

LECCINO OLIVES

Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality leccino olives, rustic appearance.

Disponible también como:

Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**FLAUTÍN DE PAN
CON ACEITUNAS DE
CASTELVETRANO**

**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
OLIVES**



87g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

**PALITO DE PAN CON ACEITUNAS
DE CASTELVETRANO**

Elaborado con masa madre
y lenta fermentación; alto contenido de
aceitunas de Castelvetro de máxima
calidad. Aspecto rústico.

CASTELVETRANO OLIVES

Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality castelvetro olives, rustic
appearance.

Disponible también como:

Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**FLAUTÍN DE PAN
CON ACEITUNAS
DE CASTELVETRANO
Y LECCINO**

**BREADSTICK
WITH CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**



87g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

**PALITO DE PAN CON ACEITUNAS
DE CASTELVETRANO Y LECCINO**

Elaborado con masa madre
y lenta fermentación; alto contenido de
aceitunas de Castelvetro y Leccino de
máxima calidad. Aspecto rústico.

**CASTELVETRANO
AND LECCINO OLIVES**

Breadstick made of mother dough,
slow fermentation process, high content
of quality castelvetro and leccino olives,
rustic appearance.

Disponible también como:

Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**FLAUTÍN DE PATATAS
DE MASA MADRE
CON CARNE Y TOCINO
AHUMADOS**

**SOURDOUGH PATATAS
STICK WITH SMOKED
MEAT AND BACON**



87g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
80g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

**PALITO DE PAN CON CARNE
AHUMADA Y BEICON**

Elaborado con masa madre de centeno
y lenta fermentación. Contiene patata,
carne y tocino ahumados. Aspecto rústico.

SMOKED MEAT AND BACON

Breadstick made of rye sourdough
as a base, with potatoes, smoked meat
and bacon, rustic appearance, slow
fermentation process.

Disponible también como:

Available also as:

100 g 110 g

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

PALITOS DE PAN BREADSTICKS



**MINI TOSCANA
CON QUESO**
**MINI TUSCANY
WITH CHEESE**



110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

MIMOLETTE
Popular dentro de la categoría de aperitivos.
Con queso Mimolette y producido con una
lenta fermentación.

MIMOLETTE
Popular variant in the snacking
category, slow fermentation process,
cheese Mimolette.

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANA
CON ACEITUNAS Y CHILE**
**MINI TUSCANY
WITH OLIVES AND CHILLI**



110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

MEZCLA DE ACEITUNAS Y CHILE
Dentro de los aperitivos mas demandados,
variante de chili con una mezcla de
aceitunas. Lenta fermentación.

MIX OF OLIVES, CHILLI
Olives variant in this popular shape with
chilli, slow fermentation process, popular
variant in the snacking category.

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANA
CON QUESO CHEDDAR**
**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE**



110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CHEDDAR
Deliciosa variante con queso Cheddar.
De lenta fermentación.

CHEDDAR
Cheese variant in this popular
shape, Cheddar cheese, slow
fermentation process.

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANA
CON QUESO CHEDDAR
Y JALAPEÑOS**
**MINI TUSCANY
WITH CHEDDAR CHEESE
AND JALAPEÑOS**



110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CHEDDAR Y JALAPEÑOS
Aperitivo Mini toscana picante con
queso Cheddar y Jalapeños de lenta
fermentación.

CHEDDAR, JALAPEÑOS
Spicy variant of Mini tuscanly with
Cheddar cheese and jalapeños,
slow fermentation process, popular
variant in the snacking category.

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



MINI TOSCANA
MINI TUSCANY

**MINI TOSCANA
CON PEPPERONI
Y QUESO**
**MINI TUSCANY
WITH PEPPERONI
AND CHEESE**



110 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
100 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
80	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

MIMOLETTE
Mini Toscana con queso Mimolette
y Pepperoni, lenta fermentación.
Producto muy demandado en la categoría
de aperitivos.

MIMOLETTE
Mini tuscanly with Mimolette cheese
and Pepperoni salami, slow fermentation
process, popular variant in the
snacking category.

Disponible en otros formatos
de peso bajo pedido.
Other weights on demand.

PIZZA CON SALCHICHA Y QUESO
PIZZA WITH SAUSAGE AND CHEESE

120 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
110 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
75	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	



SALCHICHA Y QUESO
Pizza con salchicha de queso, queso Edam y ketchup, lenta fermentación.

SAUSAGE, CHEESE
Pizza with cheese sausage, cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

PIZZA MARGARITA
PIZZA MARGARITA

120 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
110 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
60	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	



QUESO, TOMATE
Pizza con queso Edam y ketchup, lenta fermentación.

CHEESE, TOMATO
Pizza with cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

BRIOCHE CON SALCHICHA
BRIOCHE WITH SAUSAGE

100 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
90 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
70	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	



SALCHICHA Y KÉTCHUP
Para el picoteo, famoso snack brioche con Ketchup y salchicha. Elaborado con masa madre y de lenta fermentación.

SAUSAGE, KETCHUP
Popular variant of quick snack, brioche with ketchup and sausage, made of mother dough, slow fermentation process.



APERITIVOS PICOTEO
SNACKS



**PRODUCTOS DE LENTA
FERMENTACIÓN
SLOW-FERMENTED
PRODUCTS**

**PAN SUIZO
TRENZADO NATURAL**
**SWISS BREAD
TWISTED PLAIN**



130 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
50	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Uno de los panes más vendidos, elaborado con masa madre y fermentación lenta. Aspecto rústico, producción artesanal.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
One of the best-selling breads, made from mother dough, slow fermentation process, rustic appearance, handmade production.

Disponible también como:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**PAN SUIZO
TRENZADO RÚSTICO**
**SWISS BREAD
TWISTED RUSTIC**



130 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
50	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CHÍA, LINO Y SEMILLAS DE GIRASOL
Pan rústico trenzado de centeno. Muy esponjoso y elaborado con masa madre y una lenta fermentación. Contiene una cuidada variedad de semillas (chía hidratada, linaza y pipas de girasol).

CHIA, FLAX, SUNFLOWER SEEDS
Dark rustic, but still very porous twisted bread, made from mother dough, slow fermentation process, quality seed mixture (chia mash, linseed, sunflower seed), handmade production.

Disponible también como:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**PAN SUIZO TRENZADO
ACEITUNAS**
**SWISS BREAD
TWISTED OLIVE**



130 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
50	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

ACEITUNAS
Pan rústico con nuestra mejor selección de aceitunas. Elaborado con masa madre y de lenta fermentación. Producto artesanal.

OLIVES
Rustic bread with the best olives, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible también como:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**PAN SUIZO
TRENZADO CALABAZA**
**SWISS BREAD
TWISTED PUMPKIN**



130 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
50	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CALABAZA
Pan rústico con semillas de calabaza, elaborado con masa madre y fermentación lenta. Producción artesanal.

PUMPKIN
Rustic bread with pumpkin seeds, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible también como:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**PAN SUIZO TRENZADO
CON ROMERO**
**SWISS BREAD
TWISTED
WITH ROSEMARY**



130 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
120 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
50	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

ROMERO
Pan rústico con romero, elaborado con masa madre y fermentación lenta. Producción artesanal.

ROSEMARY
Rustic bread with rosemary, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible también como:
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.



**BOCADILLO CON
PATATAS Y CEBOLLA**
**SANDWICH
WITH POTATOES
AND ONION**



140 g	PESO CONGELADO WEIGHT AS FROZEN	
130 g	PESO HORNEADO WEIGHT AS BAKED	
70	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

PATATAS Y CEBOLLA ROJA
Sándwich con patatas, cebolla roja y cebolla frita, fermentación lenta.

POTATOES, RED ONION
Sandwich with potatoes, red onion and fried onion, slow fermentation process.

Disponible también como:
Available also as:

160 g

Disponible en otros formatos de peso bajo pedido.
Other weight variants on request.





**PANES DE LARGA
CONSERVACIÓN
LONG SHELF LIFE BREADS**

TOSTADA DE
MASA MADRE
SOURDOUGH
TOASTIE



PAN DE MASA MADRE
CON **CENTENO**
AUTÉNTICO
REAL RYE
SOURDOUGH BREAD



PAN SUIZO DE MASA
MADRE **CALABAZA**
SWISS SOURDOUGH
BREAD **PUMPKIN**



TOSTADA DE MASA
MADRE **CON PIPAS DE**
GIRASOL
SOURDOUGH
TOASTIE **SUNFLOWER**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
9	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

IDEAL PARA TOSTAR

Producto de alta demanda. Elaborado con masa madre y de lenta fermentación. Aspecto muy rústico. Máxima frescura durante 12 días.

GREAT FOR TOASTING

Popular variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO CON LEVADURA DE CENTENO NATURAL MADE FROM REAL RYE YEAST		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

90 % DE HARINA DE CENTENO

Pan de centeno elaborado con auténtica masa madre de centeno, horneado en horno de piedra. Máxima frescura durante 12 días.

90 % RYE FLOUR

Sourdough rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
9	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CON CALABAZA

Alternativa con semillas de calabaza de nuestros panes mas vendidos. Elaborado con masa madre, fermentación lenta, aspecto rústico. Máxima frescura durante 12 días.

WITH PUMPKIN

Pumpkin variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CON PIPAS DE GIRASOL

Pan de masa madre con pipas de girasol. Fermentación lenta, aspecto muy rústico. Máxima frescura durante 12 días.

WITH SUNFLOWER SEEDS

Sourdough bread with sunflower seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



TOSTADA DE MASA
MADRE CON **SEMILLAS**
SOURDOUGH
TOASTIE **MULTISEEDS**



PAN
MALTÉS
MALTESE
BREAD



PAN DE TRIGO Y
CENTENO **BW 33**
WHEAT-RYE
BREAD **BW 33**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

**LEVADURA DE CENTENO, LINO,
PIPAS DE GIRASOL, SEMILLAS
DE CHÍA**

Pan de masa madre con mezcla de semillas, fermentación lenta, aspecto muy rústico. Máxima frescura durante 12 días.

**RYE YEAST, FLAX,
SUNFLOWER, CHIA SEEDS**

Sourdough bread with a mix of seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
9	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CORTEZA MUY DURA

Pan maltés caracterizado por su corteza intensamente oscura. Elaborado con masa madre, fermentación lenta, aspecto muy rústico. Máxima frescura durante 12 días.

VERY DARK CRUST

Maltese bread for which is typical a very dark crust, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

33 % DE HARINA DE CENTENO

Pan de trigo y centeno elaborado con auténtica masa madre de centeno, horneado en horno de piedra. Máxima frescura durante 12 días.

33 % RYE FLOUR

Wheat-rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.



**FOCACCIA
CON ROMERO**
**FOCACCIA
WITH ROSEMARY**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN PROLONGADA MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
9	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CON ROMERO
Pan de focaccia elaborado con masa madre, romero y aceite de oliva virgen extra. Muy largo periodo de fermentación y aspecto rústico. Máxima frescura durante 12 días.

WITH ROSMARY
Focaccia bread made of mother dough, rosemary, extra virgin olive oil, very long fermentation time, rustic appearance.



**PAN SUIZO DE MASA
MADRE RÚSTICO**
**SWISS SOURDOUGH
BREAD RUSTIC**



ELABORADO CON LEVADURA DE CENTENO NATURAL MADE FROM REAL RYE YEAST		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CHÍA, SEMILLAS DE LINO Y PIPAS DE GIRASOL
Pan rústico oscuro de masa madre, larga fermentación y una cuidada mezcla de semillas: chía hidratada, linaza y pipas de girasol. Máxima frescura durante 12 días.

CHIA, LINSEED, SUNFLOWER SEED
Dark rustic sourdough bread, made from mother dough, long fermentation times, quality seed mixture chia mash, linseed, sunflower seed.



**PAN SUIZO DE MASA MADRE
PIPAS DE GIRASOL**
**SWISS SOURDOUGH
BREAD SUNFLOWER**



ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN LENTA MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD		
400g	PESO WEIGHT	
10	UNIDADES POR CAJA PIECES PER BOX	

CON PIPAS DE GIRASOL
Pan de masa madre oscuro con un 14 % de pipas de girasol, fermentación lenta. Aspecto rústico. Máxima frescura durante 12 días.

WITH SUNFLOWER SEEDS
Dark sourdough bread with 14% of sunflower seeds, made from mother dough, slow fermentation process, long shelf-life 12 days, rustic appearance.



BREADWAY a.s.
Vlastibořská 2790/4
193 00 Praha
Czech Republic

E-mail: mh@breadway.com
Tel.: +34 602 03 19 20





WWW.BREADWAY.COM