



CAMPOARAS

*Maestros
de una
tradición*

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

A top-down view of various breads and baking ingredients on a dark, vertically-grained wooden surface. In the upper left, a long, golden-brown baguette lies diagonally. Below it, a round loaf of bread with a cracked crust sits on a piece of parchment paper. In the center, a small wooden bowl is filled with a light-colored powder, likely yeast or salt. To the left, a burlap sack is overflowing with small, light-brown grains, with a wooden scoop resting inside. In the foreground, several smaller loaves of bread are visible, some with seeds on top. A wooden rolling pin lies horizontally across the lower middle. Scattered grains are visible on the wooden surface.

ÍNDICE

Tradicionales

PÁGINA 6

Rústicos

PÁGINA 12

Hostelería

PÁGINA 16

Chapatas

PÁGINA 20

Cereales y Semillas

PÁGINA 24

Express

PÁGINA 28



Hacemos de la tradición nuestra cultura

Nuestros orígenes se remontan al año 1969, fecha en la que el maestro panadero Antonio Ortiz fundó el primer obrador en la ciudad de Lucena. 50 años después, su hijo José Luis Ortiz continúa con su legado basado en los valores de humildad, dedicación y respeto al oficio. Durante estos años, hemos ido adaptando nuestras instalaciones, procesos productivos y magistrales recetas, aunando así, innovación, experiencia y una cuidada elaboración. Esta trayectoria no hubiese sido posible sin el trabajo diario del equipo humano que vertebra esta empresa, nuestro mayor activo. Un grupo involucrado y con el firme compromiso de ofrecer a nuestros clientes un producto de la mejor calidad.

CAMPOARAS



Tradicionales

*N*uestro pan tradicional destaca por su valor nutritivo, se elabora respetando los procesos artesanales, largos reposos, lentas fermentaciones y masa madre. Que aportan al pan un aroma y sabor sin igual.

Tradicionales

Barra 350 g.



200210CA



Barra Boutique Corta



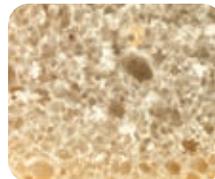
200232CA



Barra 270 g.



200213CA



Barra, 250 g.



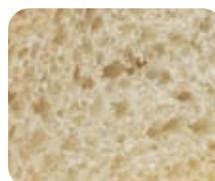
200212CA



Barra 220 g.



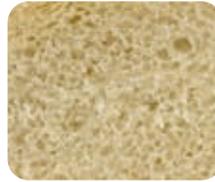
200218CA



Barra Candeal Cantos



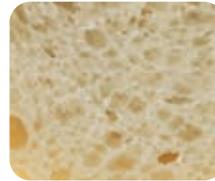
200236CA



Baguette Especial



200103CA



Baguette



200101CA



Telera



200902CA



Piña Familiar



200602CA



Tradicionales

Chusco Andahuz



200320CA



Viena Andaluza



201005CA



Baguettina



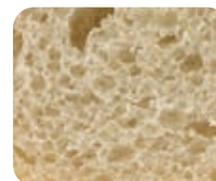
200106CA



Media Baguette



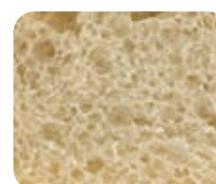
200116CA



Media Baguette Especial



200117CA



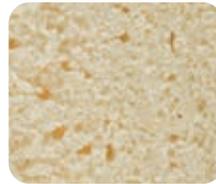


CAMPOARAS

Torta de la Sierra 110 g.



200701CA



Torta de la Sierra 90 g.



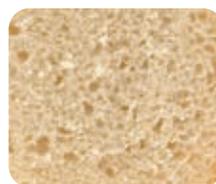
200702CA



Torta de la Sierra, 70 g.



200703CA



Vienecita



201010CA





Rústicos

F *ruto de un largo proceso de elaboración, nuestros rústicos se preparan con mimo, sin prisas, destacan por su color rojizo, crujiente corteza, ligeramente enharinada, miga alveolada e intenso sabor, que nos recuerda al pan de antaño.*

Rústicos



Barra Suprema



200248CA



Barra Rústica 280 g.



200256CA



Barra Aras



200230CA



Barra Rústica Chata



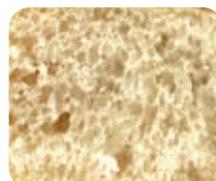
200255CA



Barra Rústica Pico



200257CA



Bollo Lucentino, 120 g.



200405CA



 120 gramos	 50 Unidades	 Cajas/Palet
 10-13 minutos	 180 grados	 20 centímetros

Bollo Rústico Gourmet



200406CA



 100 gramos	 60 Unidades	 Cajas/Palet
 10-13 minutos	 180 grados	 17 centímetros

Bollo Rústico 120 g.



200403CA



 120 gramos	 40 Unidades	 Cajas/Palet
 12-15 minutos	 180 grados	 19,5 centímetros

Bollo Lucentino 60 g.



200410CA



 60 gramos	 60 Unidades	 Cajas/Palet
 10-13 minutos	 180 grados	 16,5 centímetros





Hostelería

*H*emos elaborado un surtido de productos con diferentes formatos, masas y sabores, conscientes de la constante evolución que vive el canal horeca en la actualidad, disponemos de una amplia gama de excelentes soluciones orientadas a las necesidades de nuestros clientes.

Hostelería

Bollo Aracelitano



200409CA



Gourmet Corto



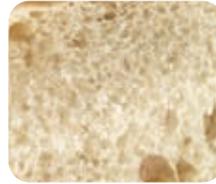
200803CA



Rombito 50 g.



200311CA



Pieza Bocado



200327CA



Montadito



200441CA



Bollo Rústico 45 g.



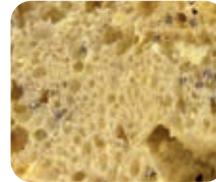
200319CA



Bollo Chía 2,8%



205004CA



Bollo Especial Cereales



205012CA



Panecillo horeca 70 g.



200513CA



Panecillo horeca 50 g.



200514CA



Piña 70 g.



200604CA





Chapatas

*H*acemos nuestras chapatas, respetando las recetas originales, con calmados reposos, largas fermentaciones y una altísima hidratación. Cuidamos hasta el último detalle, consiguiendo un producto de excelente calidad.



Chapatas

Chapata Familiar 450 g.



200424CA



450 gramos



12 Unidades



28 Cajas/Palet



20-25 minutos



180 grados



42 centímetros

Chapata Familiar 300 g.



200425CA



300 gramos



12 Unidades



28 Cajas/Palet



20-25 minutos



180 grados



39 centímetros

Bocata Chapatón



200414CA



250 gramos



30 Unidades



28 Cajas/Palet



18-22 minutos



180 grados



25 centímetros

Chapata 120 g.



200426CA



120 gramos



35 Unidades



28 Cajas/Palet



10-14 minutos



180 grados



23 centímetros

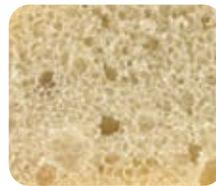


CAMPOARAS

Chapata 100 g.



200428CA



Chapata 60 g.



200430CA



Chapata 40 g.



200431CA



Chapata Mini



200432CA





Cereales y Semillas

E

*laboramos nuestros panes
seleccionando los mejores
cereales, sin aditivos
artificiales ni conservantes, con el
objetivo de hacerlos más saludables,
sin renunciar a su sabor.*

Cereales y Semillas

Barra
con salvado de trigo 10%



205201CA



Chusco Andaluz con Salvado de trigo 10%



205323CA



Viena Andaluza
con salvado de trigo 10%



205319CA



Media Baguette
con Salvado de trigo 10%



205101CA





CAMPOARAS

Bollo Centeno 15,7%



205005CA



Bollo con salvado de trigo 10%



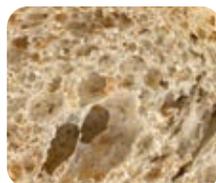
205301CA



Bollo Rústico Gourmet con salvado de trigo 10%



205310CA



Vienecita con salvado de trigo 10%



205321CA

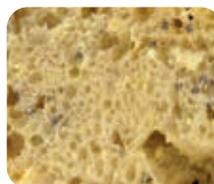


Cereales y Semillas

Bollo chía 2,8%



205004CA



120 gramos



40 Unidades



Cajas/Palet



12-16 minutos



180 grados

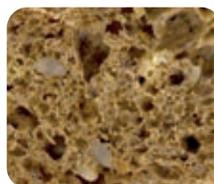


21,5 centímetros

Bollo Especial Cereales



205013CA



100 gramos



70 Unidades



Cajas/Palet



10-13 minutos



180 grados



20 centímetros

Bollo Soja 15,5%



205307CA



160 gramos



45 Unidades



Cajas/Palet



10-13 minutos



180 grados



17 centímetros



CAMPOARAS

Bollo integral 100%



205300CA



115 gramos



50 Unidades



Cajas/Palet



10-13 minutos



180 grados



18 centímetros

Bollo Fibra verde 8%



205304CA



95 gramos



50 Unidades



Cajas/Palet



10-13 minutos



180 grados



20 centímetros

***Mini Media Baguette
con salvado de trigo 10%***



205107CA



50 gramos



150 Unidades



Cajas/Palet



5-8 minutos



180 grados



10,5 centímetros

CAMPOARAS



Chapata 120 g.
(Express)



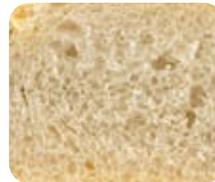
200427CA



Bollo Rústico
2 Cortes (Express)



200404CA



Bollo Rústico 120 g.
(Express)



200399CA



Mini Media Baguette
(Express)



200129CA



Pulguita
(Express)



200138CA







CAMPOARAS

www.campoaras.net

Pol. Ind. Príncipe Felipe. Calle Toledo, 5
14900 LUCENA (Córdoba)
Teléfono: 957 50 18 00

