

## NUESTROS PANES A MIGAMEIGA:

Nuestra carta de panes artesanos, hechos en en hornos de leña, con madera de roble y abedul. La misma filosofía, el mismo equipo y el mismo compromiso de aboamigalla para nuestros productos a migameiga. Rescatar lo bueno de nuestra tradición y hacerlos con lo mejor que tenemos hoy: conocimiento y tecnología para proteger nuestro medio ambiente.



### PAN DE NUESTROS BOSQUES y BOSQUE DULCE

Harina de Castañas, harina de trigo, masa madre (harina integral de trigo y agua), trozos de castaña, sal y agua. Y en su versión **Bosque Dulce**, el mismo pan con chispas de chocolate negro.



### PAN DE CENTENO

Harina de Centeno, masa madre (harina integral de centeno y agua), sal y agua.



### PAN DE ESPELTA

Harina de Espelta, masa madre (harina integral de espelta y agua), sal y agua.



### BARRA DE MASA MADRE

Harina de Trigo Caaveiro, masa madre (harina integral de trigo y agua), sal y agua.



### BOLIÑA MEIGA

Harina de Trigo Caaveiro, masa madre (harina integral de trigo y agua), sal y agua.



DE LOS MISMOS ARTESANOS DE

