PANADERIA ARTESANA

OBANDO

1965

DESDE

Todo al CENTRO

Dossier comercial



panadería obando

Panadería Artesana Obando nació en 1965 como una pequeña panadería familiar y actualmente nos hemos convertido en una de las referencias del sector, gracias a la innovación tecnológica de nuestros procesos de fabricación, sin perder nuestra esencia artesana y tradicional. Actualmente, desde nuestra fábrica en Utrera distribuimos a diario a miles de clientes en toda España, además de haber conseguido expandir nuestras fronteras a mercados Europeos, Americanos y Asiáticos.

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO



01

tradición

La elaboración de nuestros productos mantiene esa **esencia artesanal** con la que llevamos trabajando más de **50 años**. Nuestro equipo de panaderos elabora día a día nuestros picos, regañás y mostachones con las recetas tradicionales que nos han caracterizado por la textura y el sabor **más auténtico.**

02

calidad

Nuestras materias primas son el principal valor que **marca la diferencia** en nuestros productos. Utilizamos cereales que provienen de nuestras **propias explotaciones agrícolas** cultivadas de manera sostenible, lo que garantiza que siempre trabajamos con **ingredientes naturales,** además de no usar conservantes ni aditivos en la elaboración de nuestros productos.

03

innovación

Nuestra filosofía tradicional no está reñida con nuestra adaptación a los nuevos tiempos. Por eso, llevamos tiempo renovando nuestros procesos de producción gracias a la **innovación tecnológica** y nuestra inversión en **i+D,** lo que nos ha llevado a tener capacidad para atender a la constante y creciente demanda del mercado con novedosos productos.

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

desde utrera

Para el mundo

Nuestra localidad es considerada como uno de los referentes panaderos y reposteros del país por la tradición y la calidad en los productos que empresas como Panadería Artesana Obando hemos ido consolidando con el paso de los años.

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO





picos rústicos gourmet

Con su sabor inconfundible y textura inigualable, nuestros picos de selección Gourmet se han convertido en el complemento perfecto para los platos más exclusivos dándoles el toque de distinción, encabezando nuestra extensa gama de picos y regañás, hasta llegar a ser una referencia para todo el sector. Además, gracias a nuestras técnicas de fabricación artesana tradicional, el tipo de horneado que trabajamos en nuestra fábrica, y su crujiente y suave textura, hacen que nuestros picos de selección Gourmet sean el complemento ideal para cualquier plato elaborado, prolongando así en el paladar un sabor exquisito.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (6%), aceite de oliva virgen extra (2%), sal, levadura y harina de CENTENO

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA Y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841180180	18427841180187
Caja de 18 paquetes **130g**	8427841101116	18427841101113
Caja de 6 paquetes **500g**	8427841216001	18427841216008





PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO

picos rústicos

gourmet doypack

Somos los creadores de este nuevo concepto de pico, un producto que ha revolucionado el mercado y que nos ha permitido colocarnos como referencia. Su elaboración artesanal y su composición 100% natural hacen de nuestros picos rústicos gourmet la mejor elección para los paladares más exigentes. Para vestirlo como se merece y guardarlo de la mejor manera posible, desarrollamos este novedoso envase doypack con abrefácil y cierre hermético, que permite conservar las cualidades del producto en perfectas condiciones para que disfrutes desde el primero hasta el último de nuestros picos.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (6%), aceite de oliva virgen extra (2%), sal, levadura y harina de CENTENO

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA Y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 75 paquetes **20g**	8427841248736	18427841248733
Caja de 16 paquetes **140g**	8427841248743	18427841248740



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



picos gourmet ecológico

100% integral

Con nuestros picos gourmet ecológicos 100% integrales, podrás disfrutar del sabor y la textura tradicionales con las propiedades de un producto totalmente integral. Estos nuevos picos se presentan en el sector para cubrir una necesidad básica, como es contar con un alimento 100% integral que además hemos coro-nado con certificado de Producto Ecológico manteniendo toda la esencia de Panadería Obando. Además, este nuevo producto conservará el formato Doypack que se utilizan en los picos gourmet, con lo que mantendrán su sabor y textura y se podrán conservar frescos mucho más tiempo gracias a su cierre hermético.

Ingredientes: Harina de TRIGO 100% integral (GLUTEN)*, agua, masa madre de TRIGO (5%)*, sal, levadura y aceite de oliva virgen extra (2%)*. *Ingredientes procedentes de agricultura ecológica

Alérgenos: Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.



FORMATO	EAN	DUN
Caja de 16 paquetes **140g**	8427841248897	18427841248894

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



picos 0-fit

Nuestros picos con ingredientes funcionales, formados por brócoli, cúrcuma y jengibre y AOVE, además de ser un complemento perfecto en todo tipo de comidas, nos aportará un exótico y excelente sabor, dotando de capacidad funcional (terapéutica) a nuestros platos. Se trata del primer pico con ingredientes funcionales del mercado, creado de la mano de Alimentación Funcional y el Doctor Escribano, uno de los nutricionistas más prestigiosos de nuestro país. El brócoli, potente desintoxicante con alto contenido en vitamina C para reforzar el sistema inmunitario; la cúrcuma, potente antinflamatorio beneficioso para los riñones, la vesícula y la limpieza del hígado; el jengibre, beneficioso para el sistema circulatorio, nervioso e inmunológico, y el AOVE, protector cardiovascular, son los perfectos ingredientes para dotar tus comidas de propiedades saludables.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), brócoli (25%), masa madre de TRIGO (GLUTEN), levadura, aceite de oliva virgen extra, agua, jengibre (1%), sal, cúrcuma (0,7%) y pimienta.

Alérgenos: Contiene GLUTEN, puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **100g**	8427841248866	18427841248863



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

Alimenta y funciona

Porque mientras tú disfrutas de su sabor,
el brócoli, el jengibre y la cúrcuma hacen
que tu organismo funcione mejor.





regañá gourmet

Nuestras regañás están elaboradas con **el tesón y el esfuerzo** que exige nuestra larga tradición panadera. Su textura crujiente y sabor inconfundible hará las delicias de los paladares más exigentes.

Además, está elaborada con **ingredientes naturales**, que hacen de la regañá gourmet la elección que equilibra cualquier creación gastronómica.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 80 paquetes de **25g**	**8427841149002**	**18427841149009**
Caja de 9 paquetes de **130g**	**8427841000594**	**28427841000598**



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO



La Tía Feli (Grupo Mimosa), Madrid


The Dark
OBANDO
PANADERIA ARTESANA

regañá dark

Llega nuestra regañá **más exclusiva**. Diseñada para la cocina creativa y la alta restauración, damos un paso más allá inventando un concepto más refinado y sugerente. Esta regañá ovalada de color negro es un producto único en el mercado dirigido a restaurantes de **primer nivel.**

Este novedoso tono oscuro unido al sabor único de la regañá Obando dan como resultado un complemento capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, colorante (carbón vegetal) y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 50 paquetes de **25g**	**8427841249221**	**18427841249228**



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

@elsezar



hojas de pan

Si ya eras un amante de nuestra clásica regañá, desde Panadería Obando hemos desarrollado un nuevo concepto por el cual podrás disfrutar de un bocado único.
Estas nuevas regañás son mucho más finas, crujientes y delicadas, perfectas para preparar platos cargados de personalidad y sabor.
Con este nuevo producto tendrás el complemento perfecto para los paladares más exigentes al nivel de la alta gastronomía pero en tu propio hogar.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.
Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes de **150g**	**8427841249276**	**18427841249327**



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

Olmeda Orígenes



tejas de pan

Las Tejas de Pan de Panadería Obando son una auténtica obra de arte en la panadería gourmet. Inspiradas en la elegancia de los tejados andaluces, su forma curvada y su cuidada elaboración las convierten en un producto único, donde la ligereza y lo crujiente, se funden en cada bocado. Su receta, a base de harina de trigo, masa madre de trigo (5%), aceite de oliva virgen extra y grasas vegetales, ofrece un sabor refinado y una textura inigualable, ideal para acompañar aperitivos, realzar cualquier plato o disfrutarlas solas como un capricho crujiente y sofisticado. Una creación exclusiva de Panadería Obando que redefine el placer de los picos y regañás en su forma más exquisita.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (5%), aceites y grasas vegetales (coco), sal, aceite de oliva virgen extra y levadura.

Alérgenos: Puede contener trazas de SESAMO, SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841000662	18427841000669



cucharas de pan

La cuchara de pan es la regañá que completa a la perfección la trilogía gourmet ya iniciada con éxito en Panadería Artesana Obando con la hoja y la lámina de pan. Nuestra última incorporación es una pieza ovalada, crujiente, sabrosa y sobre todo muy versátil. Es la base perfecta para tus canapés, con una presentación vistosa, elegante y contemporánea. Ideal también para dippear con, por ejemplo, guacamole, hummus o una fondue o, incluso, un adictivo pecado para picotear entre horas.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (5%), sal, aceite de oliva virgen extra (2%), levadura y harina de CENTENO. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841000488	18427841249327



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

@elsezar



láminas de pan

Si eres de los que les gusta experimentar y crear en la cocina, hemos creado el complemento perfecto para sorprender y hacer disfrutar a todos. Te presentamos nuestras láminas de pan, una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.

Si buscas una base gourmet de calidad, prueba este complemento crujiente y versátil que te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 10 paquetes de **150g**	**8427841249320**	**28427841249324**



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO

Taberna Riverita



garrotes de pan

Los Garrotes de Pan de Panadería Obando son la combinación perfecta de tradición y calidad. Su receta exclusiva, elaborada con harina de trigo, miel de abeja, aceite de oliva virgen extra, levadura, agua y sal, da como resultado un producto crujiente y con una textura inigualable. Gracias a su cuidada elaboración y a la selección de ingredientes naturales, los Garrotes de Pan ofrecen un sabor equilibrado con un sutil toque de miel, que potencia su carácter artesanal. Son ideales para acompañar embutidos, quesos o simplemente disfrutar solos como un bocado ligero y delicioso.

Una nueva especialidad de Panadería Obando que eleva la experiencia del pan tradicional a otro nivel.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, miel de abeja, aceite de oliva virgen extra, levadura y sal.

Alérgenos: Puede contener trazas de SESAMO, SOJA y MOSTAZA

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 50 paquetes **20g**	8427841000686	18427841000683
Caja de 16 paquetes **150g**	8427841000693	18427841000690
Caja de 12 paquetes **250g**	8427841000709	18427841000706



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

@elsezar



picos artesanos utreranos

Nuestro pico utrerano es el producto para aquellos inconformistas que siempre se quedan con ganas de más. El secreto de nuestros picos de pan artesanos radica en su elaboración artesanal siguiendo la receta de los maestros panaderos. El uso de ingredientes de primera calidad hace del pico artesano utrerano un producto idóneo para acompañar cualquier creación gastronómica.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (6%), sal, aceite de oliva virgen extra y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841248040	28427841248044
Caja de 18 paquetes **140g**	8427841111009	18427841111006
Caja de 6 paquetes **500g**	8427841248033	18427841248030



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



piquitos

Los piquitos son los favoritos para muchos por su facilidad para ser consumidos por su tamaño, ya que tienen un formato más reducido y con un sabor más blanco, menos horneado. Además, los piquitos de pan tampoco tienen ni aditivos ni conservantes, como el resto de nuestros productos. Solo ingredientes naturales y nuestro método de elaboración artesanal.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**	8427841248729	18427841248726
Caja de 30 paquetes **150g**	8427841000563	18427841000560
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841000068	18427841000065



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



bolitas

Nuestras bolitas de picos de pan mantienen toda nuestra esencia en pequeñas porciones redondas, por lo que podrás seguir disfrutando de nuestros productos de una forma diferente y más divertida que nunca.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal, SÉSAMO y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN y SÉSAMO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**	8427841251088	18427841251085
Caja de 25 paquetes **120g**	8427841200901	18427841200908
Caja de 8 paquetes **300g**	8427841000112	18427841000119



PANADERIA ARTESANA

OBANDO

1965

DESDE

Todo al CENTRO



colines

El sabor y la tradición de Panadería Artesana Obando llegan a los clásicos colines, una de las mejores formas de acompañar tus comidas con la textura ideal para todo tipo de platos.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 20 paquetes **120g**	8427841000556	28427841000550
Caja de 9 paquetes **300g**	8427841248880	18427841248887



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



mini regañás

La mini regañá es una extraordinaria forma de disfrutar en todo su esplendor del placer de las texturas crujientes. Estas diminutas delicias dejarán huella por su potente sabor, así como por la maestría de su tostado sufado.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO (6 %), sal, SÉSAMO y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN Y SÉSAMO. Puede contener trazas de SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 100 paquetes **20g**	8427841248606	18427841248603
Caja de 20 paquetes **150g**	8427841000044	28427841000048
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841237006	18427841237003



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



trencinas

Las trencinas son el pico de pan de siempre con una forma diferente, lo que da resultado a un producto más original pero igual de sabroso. Todo ello, con el sello de Panadería Obando, que garantiza su calidad y elaboración totalmente natural para acompañar a tus comidas.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y MOSTAZA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 25 paquetes **120g**	8427841000792	18427841000799
Caja de 9 paquetes **300g**	8427841000990	18427841000997



PANADERIA ARTESANA

OBANDO

1965

DESDE

Todo al CENTRO



rebujito

El rebujito es una mezcla perfecta de diferentes variedades de Panadería Arte-sana Obando dentro de una bolsa que incluye mini regañás, artesanos utreranos, piquitos y bolitas. Con este mix, podrás combinar con tus platos diferentes texturas y sabores para darle más matices a tus comidas.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (6 %), sal, SÉSAMO y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN Y SÉSAMO. Puede contener trazas de SOJA.



FORMATO	EAN	DUN
Caja de 150 paquetes **20g**		18427841112096
Caja de 25 paquetes **150g**	8427841248439	18427841248436
Caja de 12 paquetes **300g**	8427841248064	18427841248061

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



mostachón

Nuestros mostachones artesanos cuentan con una tradición de siglos, siendo el dulce más característico de la ciudad sevillana de Utrera. Este dulce de bizcocho elaborado con ingredientes 100% naturales y sin aditivo alguno, unido a su proceso de elaboración artesanal, elevará el concepto de desayunos y meriendas aun nivel culinario superior.

Ingredientes: Harina de TRIGO, azúcar, canela y HUEVO.

Alérgenos: GLUTEN y HUEVO. Puede contener trazas de LECHE, SOJA y SESAMO.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841011095	18427841011092



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



picos sin gluten

En consonancia con las intolerancias que existen en la actualidad, en Panadería Obando hemos querido ser parte en el lanzamiento de un producto de calidad y tan necesario en estos tiempos, adoptando el pico tradicional a la dieta de personas con estas intolerancia alimenticias, conservando además toda su textura y sabor. Están libres de gluten, lactosa y alérgenos reconocidos, sustituyendo las harinas tradicionales de trigo por harinas de arroz y almidón de maíz

Ingredientes: Almidón de maíz, agua, harina de arroz, aceite de oliva virgen 3%, fibras vegetales,
levadura, sal, azúcar, jarabe de azúcar invertido, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), gasificantes (difosfato disódico, carbonatos de sodio) y aroma
natural.

Alérgenos: NO CONTIENE



FORMATO	EAN	DUN
Caja de 25 paquetes **20g**	8427841248576	18427841248573
Caja de 12 paquetes **80g**	8427841248569	18427841248566

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO



regañá sin gluten

Ampliamos la gama de productos especialmente indicados para personas celíacas, con la nueva regañá sin gluten. En Panadería Obando trabajamos para aportar productos de calidad orientados a cubrir las necesidades de alimentación acordes a las intolerancias alimenticias que existen en la actualidad. Pequeños y delicados bocados al alcance de cualquier paladar. Libres de gluten, lactosa y alérgenos reconocidos sustituyendo las harinas tradicionales de trigo por harinas de arroz y almidón de maíz.

Ingredientes: Almidón de maíz, agua, harina de arroz, aceite de oliva virgen extra 2%, trigo sarraceno, levadura, sal marina, azúcar, jarabe de azúcar invertido, espesantes (goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), y aroma natural.

Alérgenos: NO CONTIENE .

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **80g**	8427841248583	18427841248580






PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al
CENTRO


Receta: @elsezar

láminas de pan

Si eres de los que les gusta experimentar y crear en la cocina, hemos creado el complemento perfecto para sorprender y hacer disfrutar a todos. Te presentamos nuestras láminas de pan, una exclusiva y elegante presentación de la clásica regañá con una textura delicada y vaporosa que se deshace en la boca.

Si buscas una base gourmet de calidad, prueba este complemento crujiente y versátil que te permitirá jugar con los sabores y texturas para conseguir creaciones culinarias extraordinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 10 paquetes de **150g**	**8427841249320**	**28427841249324**



sardina en salazón

con guacamole cremoso y queso de cabra



Receta: Restaurante Avareo

hummus de pistacho

y costillas de ibérico



Receta: Restaurante Juan Hormigo

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

boquerón en vinagre



Receta: Restaurante Atelier

boquerón maridado

con ajoblanco



Receta: Restaurante Contraseña

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tartar

de sardina ahumada



Receta: Olmeda Orígenes

delicias de merengue y crema pastelera

con frambuesas



Receta: @victoria__secrieru

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

steak tartar de ternera

con cebolla tierna



Receta: @elsezar

milhojas de crema de chocolate

con AOVE



Receta: Restaurante Farala

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

salmón marinado

y su canapé con crema de remolacha



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965
Todo al CENTRO

mousse de foie

con gominolas de Pedro Ximénez y gelatina



Receta: Restaurante Dos Puñados (Don Benito)

Crema de calabaza

con jengibre



Receta: Rebeca Hernández

tartar de salmón

entre láminas de pan



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO

jamón de la mar

con almendras, tomate rosa y aceite picual



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

milhojas de láminas de pan

con tomates y mozarella al soplete



Receta: @foodyvino

crema de mejillones

y queso



Receta: @ainaralo

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

ensaladilla

con anchoas y encurtidos sobre Lámina de pan



Receta: Taberna Riverita (Madrid)

ensaladilla rusa

de cordero



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tartar

de atún



Receta: Le Petit Mort

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

guiso de verduras

con garbanzos



Receta: Restaurante Deli

paté de berenjena

con piquillos y anchoa



Receta: @ainaralo

supreme de trufa negra

y anchoas 00

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



Receta: Food&Vino
@Sebastien_bplaza

Sardina in saor



Receta: El Bácaro de Fabio (Madrid)

tartar de solomillo ibérico

con mostaza y encurtidos



Receta: Lalola de Javi Abascal (Sevilla)

Tostas variadas

de mejillones, anchoas y sardina ahumada







Recetas: Al Peso Alimentación (Burgos)

tartar de atún

con tomate y albahaca



Receta: Las Luisas. Dos Hermanas (Sevilla)

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

lagartito ibérico

con aceite de albahaca



Receta: Rte. Ultramarino. El Rompido (Huelva)

savorin

con tomillo limonero y mango

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965
Todo al CENTRO



Receta Rte. Ultramarino. El Rompido (Huelva)

boquerón en vinagre

con ajoblanco malagueño y carpaccio de uva



Receta Rte. El Laúl

boquerón ahumado

con crema de queso Payoyo y
mermelada de tomate de Conil



Receta Rte. La Tarara



hojas de pan

Si ya eras un amante de nuestra clásica regañá, desde Panadería Obando hemos desarrollado un nuevo concepto por el cual podrás disfrutar de un bocado único.
Estas nuevas regañás son mucho más finas, crujientes y delicadas, perfectas para preparar platos cargados de personalidad y sabor.
Con este nuevo producto tendrás el complemento perfecto para los paladares más exigentes al nivel de la alta gastronomía pero en tu propio hogar.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura.
Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes de **150g**	**8427841249276**	**18427841249327**



crema de aceitunas

manzanilla y alcaparras



Receta: Olmeda Orígenes

rillettes de ciervo

sobre hojas de pan



Receta: Restaurante Ochando

tartar de fuet

con hojas de pan



Receta: Olmeda Orígenes

pate

sobre hojas de pan



Receta: @foodyvino

hummus

con verduras frescas



PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

carpaccio

de lomo bajo y queso de cabra



Receta: Rte. Ménade. Málaga

Sashimi de atún rojo

con cebollino



PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO


The Dark
OBANDO
PANADERIA ARTESANA

regañá dark

Llega nuestra regañá **más exclusiva**. Diseñada para la cocina creativa y la alta restauración, damos un paso más allá inventando un concepto más refinado y sugerente. Esta regañá ovalada de color negro es un producto único en el mercado dirigido a restaurantes de **primer nivel.**

Este novedoso tono oscuro unido al sabor único de la regañá Obando dan como resultado un complemento capaz de realzar y convertir en espectacular el emplatado y la presentación de las mejores creaciones culinarias.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, sal, colorante (carbón vegetal) y levadura.

Alérgenos: Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 50 paquetes de **25g**	**8427841249221**	**18427841249228**



tartar de atún de almadraba fresco

con mahonesa de trufa y perlas de AOVE



Receta: Restaurante Fresco Marina

burrata de cabra

y tomate sherry al horno



burrata

con tartar de aguacate



Receta: Cepa Pura

salmorejo



Receta: Cepa Pura

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

ensaladilla barbateña

con atún rojo encebollado y manzana



Receta: Chiringuito DBlanco

ensaladilla

con atún rojo

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



Receta: Chiringuito DBlanco

tartar de atún rojo

cerezas y guacamole



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

salpicón

a la alicantina

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



Receta: Chiringuito Caramba

taco mexicano

de pollo y pico de gallo



Receta: @elsezar

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

lingote de salmón

de Benfumat



Receta: Benfumat

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

langostinos asados

con ajo y pimentón de la Vera



Receta: @foodyvino

bacalao

con tartar cremoso



Receta: @foodyvino

sardina ahumada

con crujiente

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



Receta: Le Petit Mort

gambones

con guisantes de la huerta y jamón



Receta: @elsezar

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

Carpaccio de buey

con guacamole y aceite Arbequina



Receta: @foodyvino

ensaladilla

de gambas cristal en tempura



Receta: Menuda Tapería (Don Benito)

tartar de atún

con tomatitos y albahaca



Receta: Restaurante Las Luisas (Dos Hermanas)

pizza de setas

de temporada con queso fundido



Receta: Rebeca Hernández

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tacos frescos de salmón

con puré de aguacate



Receta: @foodyvino

rollos de salmón

con alioli rosa



Receta: @foodyvino

pizza tradicional

con mozzarella y anchoas



Receta: El Bácaro de Fabio. Madrid

embutidos italianos

con gorgonzola



Receta: El Bácaro de Fabio. Madrid

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

steak tartar



regañá dark

tomate y sardina ahumada



usuzukuri de atún

de toro encebollado



Receta: Yoko Experience. Barbate

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

ensaladilla mar y montaña

con torreznos de pulpo y cerdo crujiente



salmón marinado con encurtidos

cherries, berros y salsa de eneldo



ensaladilla de sepia

con alga wakdame



tartar de atún

con aguacate y cebolla morada



ensaladilla rusa



ensaladilla rusa

con encurtidos y mahonesa
al tío Pepe y su hierba buena

PANADERIA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE
Todo al CENTRO



guiso de alcachofas

con mojama de atún





regañá gourmet

Nuestras regañás están elaboradas con **el tesón y el esfuerzo** que exige nuestra larga tradición panadera. Su textura crujiente y sabor inconfundible hará las delicias de los paladares más exigentes.

Además, está elaborada con **ingredientes naturales**, que hacen de la regañá gourmet la elección que equilibra cualquier creación gastronómica.

Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, masa madre de TRIGO, sal y levadura. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA y CENTENO.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 80 paquetes de **25g**	**8427841149002**	**18427841149009**
Caja de 9 paquetes de **130g**	**8427841000594**	**28427841000598**



Tartar de ventresca

sobre regañá Obando



Receta: Restaurante El Campero

calamar gigante

a la brasa con esferas de salmón



Receta: @elsezar

ensaladilla fresca

con anchoa ahumada



Receta: La Tarara Neotaberna

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

ensalada rusa

de gambas de cristal



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

dados de atún de almadraba

con huevo 65º, hilos de patata y salsa kinchi



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tartar de atún rojo

con aguacate



Receta: Abacería La Familia

carpaccio

de gamba roja



Receta: Francisco Fontanilla

guiso de carrillera



Receta: La Tía Feli, Grupo Mimosa

ensaladilla

con atún



Receta: La Tía Feli, Grupo Mimosa

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

mozzarela

con tomate natural y pesto



Receta: El Bácaro de Fabio

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tartar de atún rojo salvaje

con alga wakame



Receta: Abacería La Familia

tartar de salchichón



Receta: Casa Rodeix Riera

morcilla de Burgos

con queso payoyo en manteca
sobre pimientos



Receta: Abacería La Familia, Castilleja de la Cuesta

burguer de ternera

entre regañás



PANADERIA ARTESANA
OBANDO
DESDE 1965
Todo al CENTRO

cremoso de chocolate y avellana

con caramelo salado y avellanas tostadas



Receta. Tragus. Repostería para eventos

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

sardinas en escabeche

con crema de zanahoria y cremoso de queso azul



cucharas de pan

La cuchara de pan es la regañá que completa a la perfección la trilogía gourmet ya iniciada con éxito en Panadería Artesana Obando con la hoja y la lámina de pan. Nuestra última incorporación es una pieza ovalada, crujiente, sabrosa y sobre todo muy versátil. Es la base perfecta para tus canapés, con una presentación vistosa, elegante y contemporánea. Ideal también para dippear con, por ejemplo, guacamole, hummus o una fondue o, incluso, un adictivo pecado para picotear entre horas.

Ingredientes: Harina de TRIGO (GLUTEN), agua, masa madre de TRIGO (5%), sal, aceite de oliva virgen extra (2%), levadura y harina de CENTENO. **Alérgenos:** Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de SÉSAMO y SOJA.

FORMATO	EAN	DUN
Caja de 12 paquetes **140g**	8427841000488	18427841249327



tostas de paté de atún con sashimi de toro

y pepitos de vaca con mousse de pimientos verdes



Receta: Restaurante Radis

hilos de salmón ahumado

sobre guacamole



Receta: Chiringuito Carihuela Chica

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

tartar de vaca

con yema curada



Receta: Marco Coro, La Cacharrería

tacos con arenque

y huevas de AOVE



PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

Receta: @elsezar

hummus

con setas ostra salteadas



Receta: @enis_kitchen__

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

gazpacho
de gelatina



Receta: @chef_pastrana.
Rte. Balbuena y Huertas (Sevilla)

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE
Todo al CENTRO

queso fresco cremoso

con arándanos



Receta: @nineta34

canapés
surtidos



Receta: Marco Coro, La Cacharrería (Sevilla)

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

variado de canapés

sobre cucharas de pan



alcachofas

con virutas de jamón y perlas de AOVE



Receta: @elsezar

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

canapés

variados sobre cucharas de pan



Receta: @elsezar

mini burger

con pepinillo, queso y ketchup



Receta: @elsezar

mejillón en escabeche

sobre cuchara de pan

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



comenilla

en salsa de foie con virutas de foie



Receta: @elsezar

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

boquerón en vinagre

aceituna verde y caviar



Receta: @elsezar

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO

anchoas

con gildas

PANADERIA ARTESANA OBANDO 1965 DESDE

Todo al CENTRO



Receta: @elsezar