



CATÁLOGO PAN 2026

PAN HALLULLA FLACA

Descripción:

Pan tradicional chileno, de textura suave y sabor casero, ideal para acompañar desayunos, colaciones y preparaciones diarias.



PAN HALLULLA GORDA

Descripción:

Versión más gruesa y contundente de la hallulla, con una miga tierna y mayor volumen.



MARRAQUETA

Descripción:

Pan de corteza dorada y crujiente, con una miga aireada y el característico formato de cuatro panes.

CIABATTA

Descripción:

Pan de origen italiano, de corteza ligeramente crujiente y miga aireada, con una textura rústica y liviana.



COMPLETO

Descripción:

Pan suave, esponjoso y de formato alargado, especialmente elaborado para acompañar preparaciones con salchicha y sus distintos ingredientes.



FRICA

Descripción:

Pan redondo de miga firme y textura liviana para una opción práctica y versátil de tamaño ideal para hamburguesa y churrasco.

PAN MASA MADRE

Descripción:

Pan de elaboración artesanal, con corteza dorada, miga aireada y un característico sabor ligeramente ácido que realza su calidad y textura.



BAGUETTE

Descripción:

Pan de formato alargado, con corteza fina y crujiente y una miga ligera, perfecto para preparaciones frescas y sándwiches.

Realiza tus pedidos

A través de nuestros canales oficiales



+56985707765



ventas@travesiagourmet.com