

PANSUR

EL NUEVO PAN DE SIEMPRE

Catálogo de Productos





ÍNDICE

- 3 Introducción
- 4 Producción, Nuestros Productos y Distribución
- 5 EcoPansur y RSC
- 6 ¿Por qué trabajar con Pansur?
- 8 Gran Selección
- 12 Panes Tradicionales
- 16 Canal Horeca
- 20 Panes de Salud



Pansur es una empresa sevillana fabricante de pan precocido congelado de alta calidad con acabado artesano. Una experiencia de 20 años de tradición panadera, así como diversos premios y clientes de primer nivel nacional reconocen nuestros servicios.

No solo hacemos negocios, nos encargamos de cuidar a cada uno de nuestros clientes para crear relaciones sólidas y permanentes con los que crecer de manera conjunta. Trabajamos con distribuidores, supermercados, hoteles, canal horeca y tiendas de alimentación.

Pansur cuenta con una oferta de panes amplia y diferenciada que no deja de evolucionar para siempre estar a la vanguardia del mercado. Actualmente comercializamos panes fermentados con masa madre de cultivo propio, rústicos, tradicionales, canal horeca, y de salud.

Nuestras instalaciones están equipadas con la mejor tecnología disponible para ofrecer a nuestros clientes un producto característico de calidad, que mantiene el sabor tradicional a la par que agiliza los procesos de fabricación.

Cabe mencionar el riguroso cuidado que Pansur pone en la protección del medioambiente y el entorno desarrollando medidas preventivas, y correctivas, para aquellas actividades que pudieran generar cualquier tipo de contaminación. Del mismo modo, la Responsabilidad Social Corporativa es un valor indispensable en nuestro modelo de actuación. Colaboramos con oenegés, organismos públicos, y entidades privadas para abastecer todo tipo de eventos solidarios que promuevan causas justas.

Nuestro equipo está compuesto de más de 160 profesionales que trabajan para hacer a Pansur cada vez más grande, y seguir ofreciendo a nuestros miles de clientes el mejor servicio para sus negocios.



Distribución

Operamos con clientes de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Huelva, Granada, Ceuta, Canarias, Madrid, Valencia, Barcelona, y Bilbao.

Producción

La empresa cuenta con una moderna fábrica propia situada en la localidad sevillana de Dos Hermanas, desde la que distribuye al resto de ciudades de Andalucía y España.

Nuestros Productos

Pansur cuenta con una oferta de productos amplia y diferenciada que se adapta perfectamente a los requerimientos de nuestros clientes gracias al Departamento de I+D+I. Nuestro objetivo es satisfacer las necesidades de cada uno de ellos, y los asesoramos para que consigan sus objetivos.

- Elaboramos nuestros productos con procesos de larga duración aprovechando toda la naturaleza de nuestras masas para conseguir el sabor del pan antiguo tradicional.
- Todas nuestras fórmulas estas fabricadas con productos certificados "Clean Label" de aditivos.
- Todos nuestros productos son elaborados Sin Lactosa.



EcoPansur y RSC

ECOPANSUR es una iniciativa que nace como consecuencia de la preocupación de la empresa por el cuidado del medioambiente y su conciencia de sostenibilidad.

Nuestro compromiso permanente con el entorno nos lleva a hacer una gestión responsable de los residuos que generamos en nuestro proceso de producción, separando los mismos para su retirada a diferentes centros de procesamiento según su naturaleza. Además, trabajamos por la mejora del rendimiento de la materia prima y el pleno aprovechamiento del proceso de producción y del subproducto.

En Pansur entendemos la **Responsabilidad Social Corporativa** como un valor indispensable dentro de nuestra empresa. Es por ello que actuamos en consecuencia, y transmitimos a la sociedad aquellos valores e iniciativas que ayudan a la mejora del entorno, las instituciones, y las personas. Desde nuestra fundación, hemos colaborado activamente donando productos, destinando personal, o patrocinando eventos con diversas organizaciones como Manos Unidas, Cáritas, Asociación Down de Sevilla, entre otras muchas.

¿Por qué trabajar con Pansur?

Sin lugar a duda, el gran valor de nuestra empresa es nuestro producto. Tenemos un pan que ha conseguido ser reconocido y reconocible por todos los consumidores y profesionales de la restauración en Andalucía y el resto de España. Gracias a este gusto y cuidado del pan, Pansur ha conseguido situarse como una de las grandes empresas del sector en nuestra tierra.

Nuestros clientes confían en nosotros porque...

- Somos una marca andaluza con más de 20 años de experiencia en el sector.
- Contamos con una oferta de panes amplia y variada que se adaptará siempre a los requerimientos de su negocio.
- Nuestro equipo comercial tomará nota de sus necesidades, dotará de cartelería a su establecimiento, realizará muestras, y actuará como potenciador de sus ventas.
- El departamento de Call Center de Pansur les llamará diariamente para anotar su pedido, resolver sus dudas, y asesorarles en sus demandas de pan.



EL NUEVO PAN DE SIEMPRE





Fermentados con MASA MADRE de cultivo propio

Nuestro compromiso es ofrecerles lo mejor





30'



180°-190°



10'-15'



ARTESANA CHICA

SOL 00121  110g.  75u



ARTESANA GRANDE

SOL 00119  140g.  54 u



VIENA 5 ESTRELLAS

SOL 0005  140g.  50 u



MINI ROMBO

SOL 00004  50g.  60 u



ARTESANA

00122  130g  54 u



ARTESANITO

00329  100g  60 u



ARTESANITO DE HUELVA

00129  100g  60 u



BARRA GALLEGA

00228  250g  25 u



BARRA GOURMET

01142  290g  26 u



BARRA RUSTICA

01143 🕒 290g 🍞 26 u



GALLEGUITA

00322 🕒 135g 🍞 40 u



PAYESITA

00125 🕒 135g 🍞 54 u



PAYESITA GALLEGA

00130 🕒 160g 🍞 50 u

La panadería de toda la vida

PANSUR
EL NUEVO PAN DE SIEMPRE

PANSUR

Panes Tradicionales



30'



180°-190°



10'-15'



ANDALUZA

00107



90g



72 u



ANDALUZA VIENA

00105



140g



45 u



AUTENTICO MOLLETE

00108



114g



50 u



BAGUETINA

00817



110g



65 u



BAGUETINA PLUS

00143



150g



52 u



BARRA ANDALUZA

AL00915



250g



24 u



BARRA 230
00215 🕒 230g 🍞 25 u



BARRA 320
00989 🕒 320g 🍞 18 u



BARRA CAMPERA
X1101 🕒 375g 🍞 20 u



BARRA CANDEAL
00198 🕒 275g 🍞 21 u



BARRA JEREZANA
00210 🕒 285g 🍞 21 u



BARRA PICADA
00952 🕒 250g 🍞 24 u



BARRA PREC
00179 🕒 275g 🍞 22 u



BARRA SEVILLANA
00211 🕒 250g 🍞 21 u



BARRA VIENESA PLUS
01105 🕒 270g 🍞 21 u



BOCATON CADIZ

01137  180g  40 u



BOLLO

00120  140g  45 u
00103  170g  45 u



CHATA

00115  100g  60 u



CHATO

00144  110g  75 u
00145  170g  50 u



CHULO

01124  170g  45 u
01120  410g  6 u



GOURMET

00104  100g  60 u



GOURMET PLUS

00111  140g  45 u



MEDIAS BAGUETTES

AL00222  120g  70 u



PICADO

00158  140g  45 u



PICADO PICO

01138  140g  45 u



VIENA PICO

00794  80g  72 u
00237  170g  45 u



¿Te gusta el buen pan?







De tapas contigo



Canal Horeca



30'



180°-190°



10'-15'



ARTESANITO CAMPESINO

00128  70g  45 u



BOLLITO

00235  75g  80 u



MINI BAGUET

00110  60g  112 u



MINI PRIETO

00118  65g  60 u



PEPITOS

0282  50g  65 u



PICAÍTO

00236  80g  80 u



PINEDITA

00691  50g  60 u

Déjanos cuidarte



Panes de Salud



30'



180°-190°



10'-15'



ANDALUZA CON SALVADO

00323
00163

🕒 90g 72 u
🕒 140g 45 u



ARTESANITO MULTICEREAL

00195

🕒 100g 🕒 60 u



GOURMET CON SALVADO

00102

🕒 100g 🕒 60 u



MOLLETE CON SALVADO

AL00226

🕒 114g 🕒 40 u



PAYESITA SON SALVADO

00127

🕒 135g 🕒 54 u







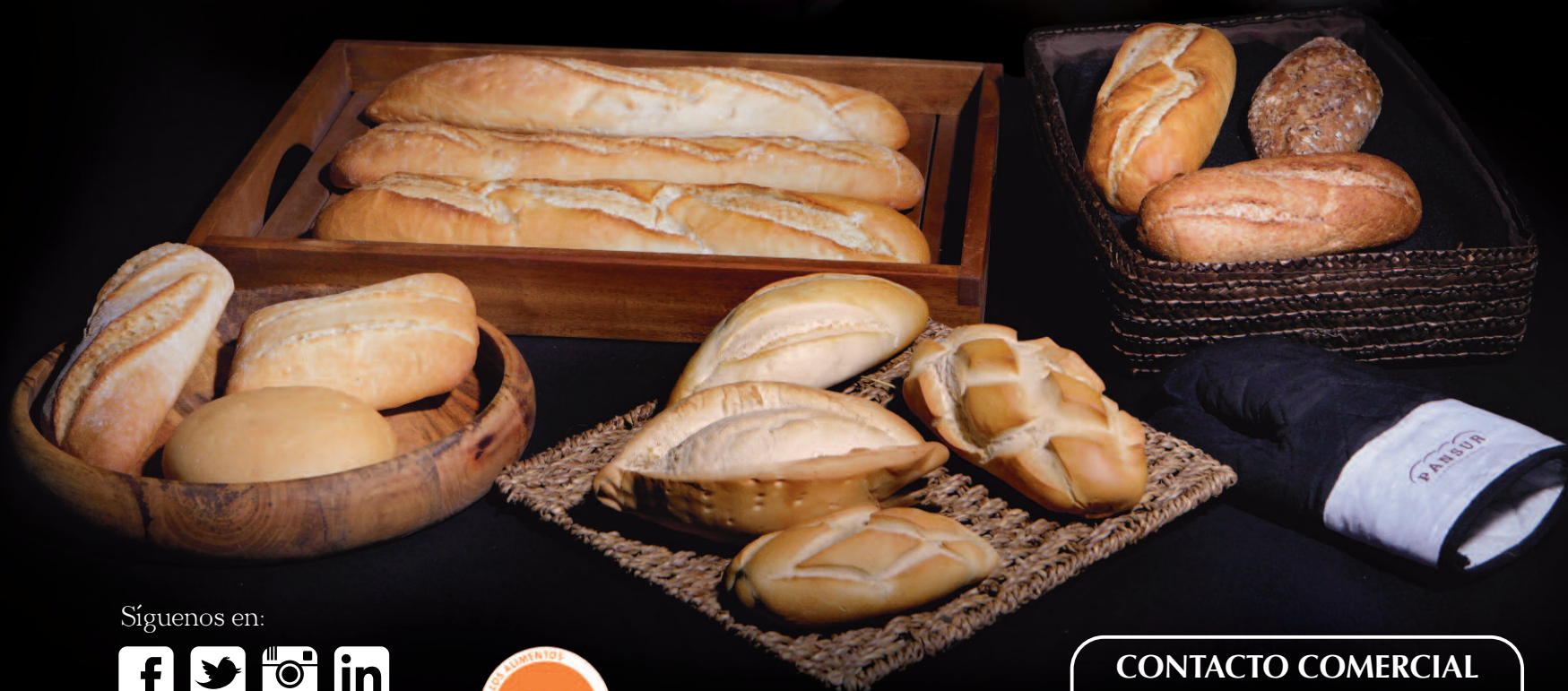
PANSUR

EL NUEVO PAN DE SIEMPRE

SEDE CENTRAL

Polígono Industrial La Isla, Calle Río Viejo Nº48
Dos Hermanas (Sevilla)

☎ (+34) 954 90 40 77



Síguenos en:



pansur.com



CONTACTO COMERCIAL

Nombre:

Móvil: