

Catálogo
PANES MASA
MADRE

✦ CAKE BY MADE ✦

2 0 2 5



¿Qué hace único al pan de masa madre?

El pan de masa madre no se fabrica en serie ni se apura en hornos industriales. Además, se elabora con solo tres ingredientes: harina, agua y sal. ¿Dónde está el truco? En la **fermentación natural**,

un proceso que permite que bacterias y levaduras saludables descompongan el gluten y los azúcares de la masa de forma natural.

Pan de arandanos

✦
Pan de Masa Madre Aliñado con Arándanos Secos. Este pan, elaborado con un proceso de fermentación lenta de 18 horas, es una deliciosa fusión de sabores y texturas que te conquistará desde el primer bocado. Perfecto para quienes buscan algo diferente, saludable y lleno de sabor.

VALOR: \$ 8.000



Pan multicereal

✦
Se trata de un pan lleno de textura y sabor, elaborado con harina integral, una mezcla de semillas de girasol, ajonjolí, linaza rico en fibra y nutriente, por lo tanto, perfecto para quien buscan una opción saludable y saciante

VALOR: \$ 5.000



Pan de chocolate

✦
Disfruta del sabor intenso de nuestro Pan de Masa Madre de Chocolate: una combinación perfecta de textura especial y el intenso sabor del chocolate para un placer saludable e irresistible.

VALOR: \$ 6.000





Pan de ajo

✦ ✦
una corteza dorada y crujiente, un aroma irresistible a ajo tostado y una miga esponjosa con un toque de textura gracias a la sémola de trigo.

VALOR: \$ 5.000



Pan de chip de chocolate

✦
Nuestro Pan de Masa Madre con Chips de Chocolate y Harina de Centeno es una deliciosa fusión de sabores y texturas que te conquistará desde el primer bocado.

VALOR: \$ 8.000

Pan tipo Baguette

◆
Su corteza dorada y miga aireada la hacen ideal para bocadillos o como acompañamiento de tus platos favoritos. ◆

VALOR: \$ 6.500



Pan de centeno

◆
Este pan artesanal se elabora con harina de centeno y fermentación natural, lo que le da un sabor ligeramente ácido, textura densa y corteza crujiente. Es rico en fibra, más digestivo que los panes convencionales y se conserva fresco por más tiempo gracias a su proceso de fermentación lenta.

VALOR: \$ 8.000



Mogollitas

◆
Suaves por dentro y con una corteza ligeramente crocante, las mogollitas de masa madre combinan la fermentación natural con la textura esponjosa y el sabor sutilmente ácido de la masa madre. Son ideales para el desayuno o la merienda, solas o rellenas de queso, bocadillo o mantequilla.

VALOR: \$ 1.000





Pan de salvado



Este pan combina la fermentación natural con el alto contenido de fibra del salvado, dando como resultado una miga densa, sabor profundo y textura rústica.

VALOR: \$ 3.000

Pan de tomates secos y albahaca



Un pan artesanal de fermentación lenta, con una miga suave y aromática. Los tomates secos aportan un toque dulce y ácido, mientras que la albahaca le da frescura y sabor mediterráneo. Ideal para acompañar quesos, pastas o simplemente disfrutar solo.

VALOR: \$ 8.000



ENCUENTRA MAS DE NUESTROS
PRODUCTOS.



www.cakebymade.com



@cake_by_made



Cl. 174a # 52A-9
villa del prado, bogota colombia.

