



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Barra Familiar | *Ogi Familiarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 370 g
Dimensión | *Tamaina*: 74 cm.

Barra Mediana | *Ogi Ertaina*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 290 g
Dimensión | *Tamaina*: 56 cm.

Txalupa | *Txalupa*



Muy larga fermentación, intenso aroma y sabor.
Hartzidura oso luzea, usain eta zapore bizia.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 195 g
Dimensión | *Tamaina*: 46 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Pan de picos | *Puntadun ogia*



Pan sobao, miga blanca, masa refinada.
Ogi trinkoa, mami zuria, ore findua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 250 g*
Dimensión | *Tamaina: 66 cm.*

Pan Viena | *Viena Ogia*



Masa enriquecida. Muy suave al paladar.
Ore aberastua. Zapore oso gozoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 290 g*
Dimensión | *Tamaina: 50 cm.*

Leña 250 gr | *Artisaua 250 g*



Artesana, cocida en horno de piedra.
Artisautzazkoa, egur labean erreta.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 250 g*
Dimensión | *Tamaina: 54 cm.*



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Leña 320 gr | *Egur-labekoa: 320 g*

Pan de aspecto rústico y artesano.

Artisau eta baserri itxurako ogia.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 320 g*

Dimensión | *Tamaina: 55 cm.*

Leña Light | *Egur-labekoa: Light*

Formato rústico, artesano, más ligero y más tiempo tierno.

Menor porcentaje de sal.

Baserri itxurakoa, artisaua, arinagoa eta denbora luzeagoan biguna. Gatz-portzentaje txikiagoa.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 345 g*

Dimensión | *Tamaina: 58 cm.*

Leña Piedra | *Egur-harri Labekoa*

Cocido en horno de piedra, aspecto rústico y artesano.

Harrizko labean errea, baserri itxurakoa eta artisaua.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta: 300 g*

Dimensión | *Tamaina: 56 cm.*



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Sirenita | *Sirenatxoa*



Artesano, ligero, fino, estilizado.
Artisaua, arina, mehea, estilizatua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 295 g
Dimensión | *Tamaina:* 60 cm.

Mendiko Ogia | *Mendiko Ogia*



Muy larga fermentación, elaboración manual.
Sabor tradicional, intenso aroma, corteza crujiente.

Hartidura oso luzea, eskuz egina.
Zapore tradizionala, usain bizia, azal kurruskaria.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 220 g
Dimensión | *Tamaina:* 45 cm.

Romanita | *Erromatar Txikia*



Excepcional aroma y sabor, proporcionado por la mezcla de harinas de trigo y centeno. Color rojizo por su larga fermentación.

Aparteko usaina eta zaporea, gari- eta zekale-irinak nahastearen ondorioz. Hartidura luzea duenez, kolore gorrizka du.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 260 g
Dimensión | *Tamaina:* 56 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Txapata Aldeano | *Baserriko Txapata*

Masa hidratada, harinas de gran fuerza. Miga muy alveolada, color crema.
Larga fermentación en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.



Ore hidratatua, indar handiko irinak.

Mami oso albeolatua, krema-kolorekoa.

Hartzidura luzea ontzietan, usain eta zapore bizia eta mamitsua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 360 g

Dimensión | *Tamaina:* 34 cm.

Txapata Cuadrado | *Txapata Karratua*

Masa hidratada, harinas de gran fuerza. Miga muy alveolada, color crema.
Larga fermentación en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.



Ore hidratatua, indar handiko irinak. Mami oso albeolatua,

krema-kolorekoa. Hartzidura luzea ontzietan,

usain eta zapore bizia eta mamitsua

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 450 g

Dimensión | *Tamaina:* 40 cm.

Txapata Manantial | *Manantial Txapata*

Muy larga y cuidada fermentación en cubetas, con harinas de trigo, centeno y malta. Agua del manantial de Amezketa. Corteza crujiente y miga color crema con grandes alveolos, ideal en rebanadas.



Hartzidura oso luzea eta zaindua ontzietan, gari zekale eta malta irinekin. Amezketako iturburuko ura. Azal kurriskaria eta krema-koloreko mami, albeolo handikoa, ogi-xerrak egiteko ezin hobea.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 420 g

Dimensión | *Tamaina:* 40 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Txapata Rústica | *Baserri Txapata*



Masa hidratada, harinas de gran fuerza.
Miga muy alveolada, color crema.

*Ore hidratatua, indar handiko irinak.
Mami oso albeolatua, krema-kolorekoa.*

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 425 g
Dimensión | *Tamaina:* 45 cm.

Pan de Maíz | *Arto-ogia*



Maíz autóctono, molido en nuestro propio Molino. Fuente de fibra y sales minerales: potasio, calcio, fósforo y magnesio. Rico en hidratos de carbono, vitaminas D, B1, B7 y C, ideal para deportistas.

Bertako artoa, gure errotan ehotakoa. Zuntz eta gatz mineral asko ditu: potasioa, kaltzioa, fosforoa eta magnesioa. Karbono-hidratoetan aberatsa, D, B1, B7 eta C bitaminak ditu, ezin hobea kirolarientzat.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 220 g
Dimensión | *Tamaina:* 12 cm.

Corona | *Koroa*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 280 g
Dimensión | *Tamaina:* 21 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Pan Parisienne | *Parisienne Ogia*



El reposo entre amasado y los ingredientes únicos, le aportan aroma, textura y crujiente inigualable.

Oreatze arteko egonaldia eta osagai paregabeek esker, usain, testura eta kurkuskari paregabeak ditu.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 225 g
Dimensión | *Tamaina:* 45 cm.

Pan Txabola | *Txabola Ogia*



Saludable, sabor y carácter. Basado en la tradición artesanal francesa.

Osasungarri, zaporea eta izaera. Frantziako artisau-tradizioan oinarritua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 350 g
Dimensión | *Tamaina:* 20 cm.

Pan París | *Paris Ogia*



Forma original y divertida, con 4 koskorros o puntas. Cuidado y lento proceso de doble fermentación, aportándole un aroma y sabor delicado e intenso.

Forma originala eta dibertigarria, 4 koskor edo puntaduna. Hartzidura bikoitzeko prozesu motela eta zaindua, usain eta zapore gozo eta bizia emanaz.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 280 g
Dimensión | *Tamaina:* 50 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Pottoko | *Pottoko*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 300 g
Dimensión | *Tamaina:* 24 cm.

Pan de Olivo | *Olibondo Ogia*



Con aceites de oliva y olivas negras.
Todos los aportes del aceite de oliva.
Oliba-olioa eta oliba beltzekin egina.
Oliba-olioaren onura guztiak ditu.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 175 g
Dimensión | *Tamaina:* 30 cm.

Txirula | *Txirula*



Estilizado, fino. Reposo en bloque con harinas de gran fuerza.

Estilizatua, fina. Atsedendia indar haundiko irinekin blokean egiten da.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 165 g
Dimensión | *Tamaina:* 50 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bastonelli | *Bastonelli*

Masa hidratada, harinas de gran fuerza. Miga muy alveolada, color crema. Larga fermentación en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.

Ore hidratatua, indar handiko irinak. Mami oso albeolatua, krema-kolorekoa. Hartzidura luzea ontzietan, usain eta zapore bizia eta mamitsua.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 350 g

Dimensión | *Tamaina:* 56 cm.

Pan de Fibra | *Ogi Zuntz*

Con harinas integrales de centeno y trigo. Ricas en fibra que combaten el estreñimiento.

Zekalezko eta garizko irin integralarekin. Idorreriari aurre egiteko zuntz asko duena.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 280 g

Dimensión | *Tamaina:* 43 cm.

Pan de Soja | *Sojazko Ogia*

Fuente de fibra, favoreciendo el tránsito intestinal. Aporta proteínas muy completas, con todos los aminoácidos esenciales. Fuente de vitamina B y minerales como el Potasio, Fósforo y el Magnesio.

Zuntz iturria, heste igarotzeari lagunduz. Proteina osoak gehitzen ditu funtsezko aminoazido guztiekin. B bitaminaren eta hainbat mineralen, hala nola, potasioa, fosforoa eta magnesioaren iturri.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 245 g

Dimensión | *Tamaina:* 47 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Pan Vital | *Bizi-ogia*



Estilo Viena, suave, ligero, con gran sabor.

Viena ogiaren tankerakoa, suabea, gozoa eta zapore haundiakoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 125 g

Dimensión | *Tamaina:* 46 cm.

Integral Completo | *Ogi Integrala*



Harina y salvado de trigo y malta.

Ideal para el tránsito intestinal.

Gari- eta malta-irina eta -zahia.

Ezin hobea heste igarotzeari laguntzeko.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 290 g

Dimensión | *Tamaina:* 50 cm.

Pan Alemán | *Ogi Alemaniarra*



Harina y salvado de trigo y malta, salvado de soja.

Semillas (lino, girasol, sésamo).

Gari- eta malta-irina eta -zahia, soja-zahia.

Haziak (lihoa, ekilorea, sesamoa).

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 310 g

Dimensión | *Tamaina:* 39 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Pan Salud | *Osasun-ogia*

Favorece el tránsito intestinal. Formato estilizado y ligero.

Delicioso sabor e intenso aroma.

Hezte-igarotzeari laguntzen dio. Estilizatua eta arina.

Zapore zoragarria eta usain bizia.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 180 g

Dimensión | *Tamaina:* 43 cm.

Pan Molino | *Errota Ogia*

Rico en diversos cereales integrales, muy jugoso, con un sabroso e intenso aroma. Perfecto tostado de los cereales.

Favorece la correcta digestión de los alimentos.

Hainbat zereale integraletan aberatsa, oso manitsua,

usain zaporetsua eta bizikoa elikagaiak

zuzen digeritzen laguntzen du.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 280 g

Dimensión | *Tamaina:* 34 cm.

Baguette Integral | *Baguette Integrala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 245 g

Dimensión | *Tamaina:* 52 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bocata Capricho | *Kapritxo-ogitartekoa*



Crujiente, con miga crema y grandes alveolos.

Kurruskaria, krema-koloreko mamiduna eta albeolo handikoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 165 g

Dimensión | *Tamaina:* 32 cm.

Bocata de Leña | *Egur-labeke Ogidun Ogitartekoa*



Cocido en horno de piedra de aspecto rústico y artesano.

Egur labean errea, baserri itxurakoa eta artisaua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 135 g

Dimensión | *Tamaina:* 25 cm.

Bocata Normal | *Ogitarteko Normala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 125 g

Dimensión | *Tamaina:* 20 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bocata Queso | *Gazta-ogitartekoa*



Masa enriquecida muy ligera, con queso Emmental.

Ore aberastu oso arina, Emmental gaztarekin.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 165 g

Dimensión | *Tamaina:* 25 cm.

Bocata Txapata Manantial | *Txapata Manantial Ogitartekoa*



Muy larga y cuidada fermentación en cubetas, con harinas de trigo, centeno y malta. Agua del manantial de Amezketta. Corteza crujiente y miga color crema con grandes alveolos, ideal en rebanadas.

Hartzidura oso luzea eta zaindua ontzietan, gari zekale eta malta irinekin. Amezketako iturburuko ura. Azal kurruskaria eta krema koloreko mamia eta albeolo haundikoa, ogi xerrak egiteko ezin hobea.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 210 g

Dimensión | *Tamaina:* 27 cm.

Bollo Turco | *Opil Turkiarra*



Formato aplanado y redondo, ideal para comidas exóticas, Kebab...

Zapaldua eta biribila, ezin hobea jatordu exotikoetarako, Kebabetarako...

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 100 g

Dimensión | *Tamaina:* 14 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bollo Bastonelli | *Bastonelli-opila*

Masa hidratada, harinas de gran fuerza. Miga muy alveolada, color crema. Larga fermentación en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.

Ore hidratatua, indar handiko irinak. Mami oso albeolatua, krema-kolorekoa. Hartzidura luzea ontzietan, usain eta zapore bizia eta mamitsua.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 90 g

Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Bollo Capricho | *Kapritxo-opila*

Máxima jugosidad, aroma y sabor. Masa hidratada, miga muy alveolada. Muy fácil de comer.

Oso mamitsua eta usain eta zapore handikoa. Ore hidratatua eta mami oso albeolatua. Jateko oso erraza.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 80 g

Dimensión | *Tamaina*: 17 cm.

Bollo Caserito | *Caserito Opila*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g

Dimensión | *Tamaina*: 9 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bollo Cuadrado | *Opil Karratua*



Cocido en horno de piedra, de aspecto rústico y artesano.

Harrizko labean errea, baserri itxurakoa eta artisana.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 95 g

Dimensión | *Tamaina:* 16 cm.

Bollo de Maíz | *Arto-opila*



Maíz autóctono, molido en nuestro propio Molino. Fuente de fibra y sales minerales: potasio, calcio, fósforo y magnesio. Rico en hidratos de carbono, vitaminas D, B1, B7 y C, ideal para deportistas.

Bertako artoa gure errotan ehotakoa. Zuntz eta gatz mineral asko ditu: potasioa, kaltzioa, fosforoa eta magnesioa. Karbono-hidratoetan aberatsa, D, B1, B7 eta C bitaminak ditu, ezin hobea kirolarientzat.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 65 g

Dimensión | *Tamaina:* 7 cm.

Bollo Leña mesa | *Mahaiko Egur-labeke Opila*



Cocido en horno de piedra de aspecto rústico y artesano.

Harrizko labean errea, baserri itxurakoa eta artisana.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 70 g

Dimensión | *Tamaina:* 15 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bollo París | *Paris Opila*



Forma original y divertida, con 4 koskorros o puntas. Cuidado y lento proceso de doble fermentación aportándole un aroma y sabor delicado e intenso.

Forma originala eta dibertigarria, 4 koskor edo puntaduna. Hartzidura bikoitzeko prozesu motela eta zaindua, usain eta zapore gozo eta bizia emanaz.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 80 g
Dimensión | *Tamaina:* 24 cm.

Bollo Picolo | *Pikolo-opila*



Masa hidratada, harinas de gran fuerza. Miga muy alveolada, color crema. Larga fermentación en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.

Ore hidratatua eta indar handiko irinak. Mamia oso albeolatua, krema kolorezkoa. Hartzidura luzea ontzietan, usain eta zapore bizia eta mamitsua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 100 g
Dimensión | *Tamaina:* 10 cm.

Bollo Txapata Manantial | *Txapata Manantial Opila*



Muy larga y cuidada fermentación en cubetas, con harinas de trigo, centeno y malta. Agua del manantial de Amezqueta. Corteza crujiente y miga color crema con grandes alveolos.

Hartzidura oso luzea eta zaindua ontzietan, gari-, zekale- eta malta-irinekin. Amezketako iturburuko ura. Azal kurruskaria eta krema-koloreko mamia, albeolo handikoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 150 g
Dimensión | *Tamaina:* 12 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Bollo sin Sal | *Opil Gatzgabea*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 140 g
Dimensión | *Tamaina*: 26 cm.

Bollo Integral | *Opil Integrala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 110 g
Dimensión | *Tamaina*: 21 cm.

Mini Txirula | *Txirula Txikia*



Muy ligero, crujiente, con poca miga y aspecto artesano.
Oso arina, kurruskaria, mami gutxiduna eta artisau itxurakoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 35 g
Dimensión | *Tamaina*: 11 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Mini Avena | *Olo-ogi Txikia*



Con semillas de Avena, cereal completo por sus cualidades energéticas y nutritivas.

Olo-haziekin. Zereal bikaina da, ezaugarri energetiko eta nutritibo paregabeak dituelako.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 45 g

Dimensión | *Tamaina*: 7 cm.

Mini Capricho | *Kapritxo Txikia*



Masa hidratada, muy alveolada. Muy fácil de comer. Máxima jugosidad, aroma y sabor.

Ore hidratatua, oso albeolatua. Jateko oso erraza. Oso mamitsua eta usain eta zapore handikoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 35 g

Dimensión | *Tamaina*: 11 cm.

Mini Capricho Queso | *Gazta-kapritxo Txikia*



Mini capricho con queso Emmental. *Kapritxo txikia Emmental gaztarekin.*

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 33 g

Dimensión | *Tamaina*: 11 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Mini Chapata | Txapata Txikia



Masa hidratada, harinas de gran fuerza.
Miga muy alveolada, color crema. Larga fermentación
en cubeta, intenso aroma, sabor y jugosidad.

*Ore hidratatua eta indar handiko irinak.
Mamia oso albeolatua, krema kolorezkoa. Hartzidura luzea
ontzietan, usain eta zapore bizia eta mamitsua.*

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 38 g
Dimensión | *Tamaina:* 7 cm.

Mini Linaza | Linazi Txikia



Con semillas de linaza ricas en aceites saludables.
Olio osasungarrietan aberatsa den linazi-haziekin.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 36 g
Dimensión | *Tamaina:* 11 cm.

Mini Pepito | Pepito Txikia



Formado a mano. Marca la diferencia. Delicioso en la boca.

Eskuz egina. Paregabea. Ahoan gozo-gozoa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 35 g
Dimensión | *Tamaina:* 11 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Mini Sésamo | *Sesamo Txikia*



Con semillas de sésamo. Aportando lecitina, proteína y vitamina B.

Sesamo haziekin Lezitina, proteina eta B bitaminetan aberatsa.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 37 g

Dimensión | *Tamaina:* 11 cm.

Mini Soja | *Soja Txikia*



Rico en hidratos de carbono complejos. Fuente de vitamina B y minerales como el Potasio, Fósforo y el Magnesio. Fuente de fibra, favoreciendo el tránsito intestinal.

Karbohidrato konplexuetan aberatsa. B bitamina eta hainbat mineralen, hala nola, potasioa, fosforoa eta magnesioaren iturri. Zuntz iturria, heste igarotzeari lagunduz.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 30 g

Dimensión | *Tamaina:* 10 cm.

Mini Turco | *Turkiar Txikia*



Formato aplanado y redondo, ideal para comidas exóticas, Kebab.

Zapaldua eta biribila, ezin hobea jatordu exotikoetarako, Kebabetarako.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 50 g

Dimensión | *Tamaina:* 9 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Estrella de Chocolate | *Txokolatezko izarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Estrella de Frutas | *Frutazko Izarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Estrella de Nueces | *Intxaur-izarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Estrella de Pasas y Nueces | *Mahaspasa eta Intxaurdun Izarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Estrella de Queso | *Gaztadun Izarra*



Pan de corteza y miga tierna, con queso Emmental.
Azal eta mami samurreko ogia, Emmental gatzarekin.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Montaña Vital | *Mendiko Vitala*



Muy larga fermentación, intenso aroma y crujiente corteza.
Hartzidura oso luzea, usain bizia, azal kurruskaria.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 250 g
Dimensión | *Tamaina*: 45 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Baguette Normal | *Baguette Normala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 245 g
Dimensión | *Tamaina*: 54 cm.

Maíz con Cereales | *Arto Ogia Haziekin*

Favorece el transito intestinal. Delicioso sabor e intenso aroma
Hezte-igarotzeari laguntzen dio. Zapore zoragarria eta usain bizia



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 180 g
Dimensión | *Tamaina*: 54 cm.

Bollo mesa Molino | *Errota Opil Txikia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 90 g
Dimensión | *Tamaina*: 9 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Estrella Aceitunas y Orégano | *Oliva Izarra*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 150 g
Dimensión | *Tamaina*: 14 cm.

Hogaza Natural | *Baserriko Ogi Normala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 1 kilo
Dimensión | *Tamaina*: 25 cm.

Hogaza Integral | *Baserriko Ogi Integrala*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 1 kilo
Dimensión | *Tamaina*: 25 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Hogaza de Molino | *Baserriko Errota Ogia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 1 kilo
Dimensión | *Tamaina*: 20 cm.

Pan Espelta | *Espelta Ogia*

Muy nutritivo, con trigo ecológico espelta. Muy saludable.
Oso elikagarria, gari ekologikoduna. Osasuntsua.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 300 g
Dimensión | *Tamaina*: 55 cm.

Bocata Bastonelli | *Bastonelliar Ogitartekoa*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 180 g
Dimensión | *Tamaina*: 27 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Estilo | *Estilo Ogia*



Pan sobao, miga blanca, masa refinada.
Ogi trinkoa, mami zuria, ore findua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 250 g
Dimensión | *Tamaina:* 48 cm.

Pan Cristal | *Kristal Ogia*



Masa Hidratada, Miga Muy Alveolada.
Ore Hidratatua, Mami Oso Albeolatua.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 140 g
Dimensión | *Tamaina:* 38 cm.

Eguzki | *Eguzki*



Formato aplanado y redondo. Ideal para comidas exóticas.
Zapaldua eta biribila, ezin hobea jatordu exotikoetarako...

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 180 g
Dimensión | *Tamaina:* 15 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Damasco Grande | *Damasko Handia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 600 g
Dimensión | *Tamaina*: 20 cm.

Damasco Mediano | *Damasko Ertaina*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 350 g
Dimensión | *Tamaina*: 17 cm.

Pan Verde | *Ogi Verdea*

Combate el estreñimiento. Alto porcentaje en fibra y avena.
Idorreriari aurre egiten dio. Zuntz eta oatmeal kopuru altua.



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 140 g
Dimensión | *Tamaina*: 23 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Barra Sin Sal | *Gatz Gabeko Ogia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 290 g
Dimensión | *Tamaina*: 50 cm.

Barra Integral | *Integral Ogia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 290 g
Dimensión | *Tamaina*: 50 cm.

Barra Integral Sin Sal | *Gatz Gabeko Integral Ogia*



Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 290 g
Dimensión | *Tamaina*: 50 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Eskua Ogia | *Eskua Ogia*



Sabor y carácter, ideal para compartir.
Saporea eta nortasuna, partekatzeko egokia.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 300 g

Pan Cúrcuma | *Kurkuma Ogia*



Alto poder antioxidante
Antioxidatzaile boterea.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 335 g
Dimensión | *Tamaina:* 20-23 cm.

Cúrcuma con Pasas y Nueces |

Mahaspa eta Intxaurdun Kurkuma Ogia



Alto poder antioxidante
Antioxidatzaile boterea.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta:* 335 g
Dimensión | *Tamaina:* 20-23 cm.



Nuestros Panes - Gure Ogiak

Ogikol | *Ogikol*



Fuente de ácidos grasos omega 3 que contribuyen a mantener niveles normales de colesterol.

Omega 3 eta gantz-azido iturria, kolesterol neurriak mantentzeko.

Peso cocido Aprox. | *Gutxi gorab. pisua erreta*: 160 g

Dimensión | *Tamaina*: 35 - 38 cm.