

NOTA DE PRENSA

Innovación y colaboración

PANISHOP Y LA ZARAGOZANA LANZAN UN PAN CON CEREALES UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA PIONERO EN ESPAÑA.

El nuevo pan es rico en fibra, sin colesterol, de bajo contenido en grasa, azúcares y sodio.



(Zaragoza, 5 de mayo de 2011). Tras meses de investigación dirigida por los maestros panadero y cervecero ve la luz un producto saludable que aprovecha los cereales utilizados en la elaboración de la cerveza llamado bagazo. La idea del pan de bagazo cervecero nace de la búsqueda permanente de **Panishop** por lanzar en sus tiendas especialidades originales, nutritivas y apetitosas y de la inquietud constante de **La Zaragozana** por sorprender desde la innovación.

La colaboración entre estas dos empresas aragonesas de larga tradición en sectores tan diferentes no es una simple coincidencia. Como señalan, *“ambos trabajamos con cereales y con levaduras y los productos que elaboramos fermentan. Son dos alimentos milenarios”*.

El desarrollo de este novedoso pan es una **“innovación saludable y de calidad sensorial”**. *“Hemos conseguido darle valor añadido a un coproducto cervecero. El bagazo aporta fibra y proteína que unido al resto de materias primas propias del pan hacen que tenga un gran interés nutricional”*.

El panel de expertos ha definido el producto como **“un pan de corteza crocante y no muy dura, de miga elástica con un sabor característico y poco salado. Con aromas a cereal y a tostado”**. Los consumidores han coincidido en afirmar que es un **“pan diferente, de calidad y que satisface las expectativas creadas”**.

Como apoyo del proyecto se ha contado con la colaboración del Parque Científico Tecnológico de Aula Dei y el Grupo de Investigación de Alimentos de Origen Vegetal de la Universidad de Zaragoza.

Este proyecto está dentro del programa InnoEmpresa regulado por orden de 28 de septiembre 2010 nº AR/CALT/11/263 en el Gobierno de Aragón, Departamento de Industria, Comercio y Turismo.

Panishop es una marca propiedad de Franquipan, S.L. que desarrolla su estrategia comercial bajo el sistema de franquicia. Con 44 establecimientos abiertos al público, Panishop es el referente en el sector de panadería y pastelería especializado de España. Panishop dispone de una amplia trayectoria en el mundo de la investigación y desarrollo de nuevas fórmulas para conseguir productos más saludables, nutritivos y apetitosos para el consumidor

La Zaragozana es una cervecera con 110 años de existencia que elabora la gama más extensa de cervezas en España. Ha sido pionera en el lanzamiento en 1976 de la primera cerveza sin alcohol o la cerveza apta para celíacos. Hace escasos días lanzó Ambar Bombón dentro de las Jornadas Gastronómicas de Zaragoza.

MATERIAL ADJUNTO PARA DESCARGAR:

[- Dossier de prensa](#)

[- Fotografía de Jorge Pastor y Antonio Fumanal, maestros panadero y cervecero respectivamente\).](#)

[- Fotografía del pan de bagazo de cerveza.](#)

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

Departamento de Comunicación
976 27 28 46
cervezasambar@lazaragozana.com
