

Obando Hojas de Pan - Bread Leaves

spanische dünne Bratscheiben

Art. Nr.: 750.172
Hersteller: Panadería Artesana Obando
Herkunft: Spanien /
Liefereinheit: 12 Packungen á 150 Gramm



Herstellerinformationen

Traditionell spanisches Bäckerhandwerk seit 1965. Panadería Artesana Obando (übersetzt: Handwerksbäckerei Obando) aus Utrera in Valencia produzieren seit über 50 Jahren täglich Brotkreationen von frischen Teigwaren, bis hin zu den berühmten knusprigen spanischen Picos. Das dafür genutzte Getreide kommt von den eigenen Feldern, nur natürliche Inhaltsstoffe ohne künstliche Zusätze. Doch jeder fängt mal klein an...

Alles begann am 31.08.1963 als der gerade mal 18-Jährige Francisco Obando dem elterlichen Schuhgeschäft und dem freiwilligen Militärdienst den Rücken kehrte, um die Panadería Matos zu kaufen. Ein gewagtes und mutiges Vorhaben des jungen Spaniers, der sich dafür bis an sein Lebensende mit einer monatlichen Rate von 850 Pesetas verschuldete. Seine erste Amtshandlung war die Automatisierung des Knetwerks. Catalina, der dafür eingesetzte Esel durfte in den verdienten Ruhestand und wurde durch Maschinen abgelöst. Es gelangen ihm stetige Verbesserung in der Produktion und die Qualität des Brotes stieg rasant an. Heute sind die Gebäck-Kreationen von Obando weit über die Grenzen Spaniens hinaus bekannt.

Die herzhaften Picos sind ein Stück spanische Backkultur. Die kleinen krossen Brot Snacks sind die Ideale Begleitung für Vorspeisen, Salate und Dips. Aus der typischen Brotkultur Sevillas kommen die sogenannten "Regañá". Ausgerollte, knusprige Bratscheiben, die sich mit allem belegen lassen, wonach sich das Herz sehnt. Obando hat dieses Traditionsgebäck nun neu interpretiert. Hojas de Pan sind kleine schmale und hauchdünne Bratscheiben, die sich perfekt für die Zubereitung von Amuse-Gueules eignen. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt

Stand: 05.05.2024 19:05 Uhr