


JAFRARA, S.L. PASCOMPAN



	José Ramón Posada Comercial
	Avda. de Langreo, 7 33186 EL BERRÓN. SIERO Principado de Asturias ESPAÑA (SPAIN)
	+34 985 744 692
	+34 985 744 691
	jrposada@fade.es www.pascompan.com

PASCOMPAN es la empresa que ha sabido afrontar los cambios en el sector de la panadería, conjugando lo tradicional y la tecnología punta. Nuestro equipo de expertos profesionales selecciona las mejores materias primas y garantiza un excelente servicio a nuestros clientes. Nuestra historia se remonta a la década de los 80. Desde entonces hemos conquistado el mercado del ultracongelado en panadería y los precocinados en empanadas.

Ofrecemos productos de alta calidad. Comprobamos que la textura, el sabor y las demás cualidades del producto sean óptimas hasta llegar al consumidor final. El control de calidad de nuestro pan y de nuestras empanadas se realiza diariamente.

Analizamos constantemente la demanda de nuestros consumidores. La variedad, en Pascompan, es un reto continuo. Escuchamos las sugerencias de especialistas en el sector y de nuestros fieles clientes. La innovación y el desarrollo es la esencia de Pascompan.

PRODUCTOS

Pan precocido, panes especiales, hogazas, barras gallegas, panes artesanos así como el bastón, la hogaza rebanada en varios sabores, todo tipo de panes especiales, empanadas gallegas y de hojaldre y pan frito en aceite de oliva (pan de picatostes).





GB

PANCOMPAN is a company which has been able to face up to the changes in the bakery sector, by combining tradition with the latest technology. Our team of professional experts selects the best raw materials and ensures excellent service to our clients. Our history goes back to the decade of the 80s. Since then we have conquered the deep frozen market for bakery and ready cooked pies.

We offer top quality products. We ensure that the texture, flavour and other qualities of the product are the best possible until reaching the final consumer. The quality of our bread and pies is monitored daily.

We constantly analyse the demands of our consumers. Variety, in Pascompan, is a continual challenge. We listen to the suggestions of specialists in the sector and of our faithful clients. Innovation and development are of the essence in Pascompan.

PRODUCTS

Precooked bread, special breads, cobloafs, galician breadstick, traditional bread sorts like the artisan bread stick, sliced cobloafs in different flavours, all kinds of special breads, galician Empanadas, Empanadas made by puff pastry and bread cubes fried in olive oil (pan de picatostes).

F

PASCOMPAN est une entreprise qui a su affronter les changements dans le secteur boulanger, en conjuguant tradition et technologie de pointe. Notre équipe d'experts professionnels sélectionne les meilleures matières premières et garantit un excellent service à nos clients. Notre histoire remonte à la décennie des années 80. Depuis lors nous avons conquis le marché du surgelé en boulangerie et du plat cuisiné en tourtes et feuilletés.

Nous offrons des produits de premier choix. Nous vérifions que la texture, le goût et autres qualités des produits soient optimales à leur arrivée au consommateur final. Le contrôle de qualité de notre pain et de nos tourtes et feuilletés s'effectue journellement.

Nous analysons constamment la demande de nos consommateurs. La variété, chez Pascompan, est un défi continu. Nous écoutons les suggestions des spécialistes du secteur et de nos clients fidèles. Innovation et développement, voilà l'essence de Pascompan.

PRODUITS

Pain précuit, pains spéciaux, miches, pains de Galice (forme allongée), pains artisanaux tels que le pain bâton, la miche garnie aux différents goûts, toute sorte de pains spéciaux, «Empanadas» de Galice (tourtes farcies par exemple aux tomates et au thon, sorte de pâte à pain), Feuilletés (souvent aux tomates et au thon) et Pain frit à l'huile d'olive (pan de picatostes).