



Pan

Es esencial en una buena alimentación y por ese motivo es el referente general, el alimento patrón, sagrado en muchas culturas y depositario de muchos valores culturales. Un buen pan es una maravilla y como hay tanta diversidad de tipos, y todos pueden ser buenísimos, las opciones que ofrece el mercado son innumerables.

Aunque el concepto de pan está muy ligado a la idea del trigo, la realidad es que se puede hacer con harina de muchos cereales y además se pueden agregar muchísimos ingredientes, de tal forma que podemos encontrar un pan ideal para cada plato y para cada ocasión, Hay panes especiales para bocadillos, para acompañar comidas ligeras o suntuosas, para mojar salsas o para untar quesos o patés.

A pesar de algunas teorías el pan es necesario en cualquier tipo de dieta, porque no debemos prescindir nunca de él, ya que aporta nutrientes, que son absolutamente necesarios para nuestra salud y porque es casi imposible comer bien y sentirse satisfecho con una comida, en la que no haya estado presente el pan.

El consumo de pan sigue disminuyendo, aunque las variedades ofertadas aumentan constantemente. Además se está produciendo una importante transformación del sector, con disminución sobre todo de pequeñas panaderías que son sustituidas en sus elaboraciones tradicionales por otras más sofisticadas. Producimos 1.609 millones de kg, con un descenso interanual de casi un 5%. El pan congelado está en manos de grandes multinacionales que exportan casi un 25% de su producción.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:
salondegourmets.com

Comunicación:
comunicacionsg@gourmets.net
prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

