



► 9 Octubre, 2016

Granier elabora **cada mañana** el **pan artesanal** que ofrece a diario a sus clientes

VARIEDAD. LA PANADERÍA DISPONE EN LA RÚA BISPO AGUIRRE DE 50 TIPOS DIFERENTES DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA, ADEMÁS DE PASTELERÍA ARTESANA COMO MILHOJAS Y CAÑAS QUE PREPARA LOS FINES DE SEMANA

GRANIER es una panadería artesanal ubicada en el número 7 de la Rúa Bispo Aguirre, donde en un agradable ambiente de cafetería ofrece la mejor calidad de productos elaborados diariamente con métodos tradicionales y los mejores ingredientes, para ofrecer a la clientela más de 65 especialidades de pan.

«Todas las mañanas, desde las 05.00 horas, elaboramos en nuestro propio obrador y de forma totalmente artesanal un pan exquisito que se puede conservar durante tres o cuatro días e incluso congelarse», indica una dependienta.

Un maestro panadero se ocupa a diario de amasar y dar forma a la masa que luego de fermentar dará lugar a un pan «trabajado, que se corta y se cuece aquí todos los días, explica la responsable de Granier. Además el pan que sobra al final de la jornada «se envía al Banco de Alimentos de Lugo. Nunca tenemos pan del día anterior», añade.

Granier vende 65 variedades de pan diferentes, basadas en recetas tradicionales de toda España, porque cada vez «es más habitual incluir el maridaje del pan con las comidas y los vinos», destaca.

Asimismo, esta panadería trabaja con más de 50 tipos de bollería, y entre estos actualmente está promocionando el Pão de Deus, un delicioso bollo de brioche con cobertura de coco que sorprende por su textura y sabor, y los Granieritos, toda una explosión de sabor bañada en almíbar y miel con cuatro posibles combinaciones: clásico, choco, choco blanco y mix.

Granier ofrece nuevos productos coincidiendo con celebraciones como Halloween o Navidad, entre otras, y dispone de pastelería artesanal como milhojas y cañas, que se elaboran los fines de semana, además de renovar cada mes gran parte de sus productos de bollería.



La elaboración artesanal aporta un plus de calidad y frescura a los productos que se venden en Granier.

Granier no trabaja pan congelado, y elabora sus productos a diario en sus instalaciones