



Tahona tradicional
Pan cocido - Precocido para hornear

Dossier de empresa





Tahona tradicional

Pan cocido - Precocido para hornear

*Si aprecia el buen PAN por su sabor y
le importa su salud, consumirá nuestro PAN,
consumirá **PANTORRES***



PANTORRES, S.A.

Paseo de los Pozos, 28
Torres de la Alameda
28813 Madrid

TLF: 91 886 80 85
629 36 66 66

E-mail: pedidos@pantorres.es
Web: www.pantorres.es

ÍNDICE

1. Presentación de la empresa
2. Servicios
3. Fermento Natural Pantorres
4. Algunos de nuestros clientes
5. Algunos de nuestros productos
6. Registro Sanitario de la Empresa



1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

PANTORRES, S.A. es una empresa familiar **fundada en 1988 como sociedad**, dedicada a la fabricación y elaboración de productos de panadería.

No obstante, sus inicios se remontan a finales del siglo XIX con una pequeña tahona familiar situada en Torres de la Alameda. Conocidos por todo el pueblo, es en 1960 cuando toma su primera denominación como sociedad “Viuda de Luciano Polo” consiguiendo una gran popularidad y aceptación gracias a sus excelentes panes candeales. Posteriormente pasó a denominarse Hermanos Polo, C.B. cuando sus descendientes heredaron la tahona y, más tarde, Panificadora de Torres, S.A.

Desde entonces PANTORRES, S.A. ha evolucionado en distintos aspectos. Por un lado, dar el salto de panadería familiar a panificadora industrial implicó la construcción de una nave con una superficie de cocción considerable, que posteriormente se ha seguido ampliando para poder abarcar una mayor demanda.

Por otro lado, ha ido mejorando sus procesos de producción mediante la renovación y adquisición de la maquinaria más puntera del momento, para poder elaborar cualquier tipo de pan cocido o precocido en diferentes formas y tamaños.

Todo ello, **sin perder la esencia y tradición** de sus productos artesanales de antaño.



CALIDAD, IMPLICACIÓN, ACCESIBILIDAD y DESARROLLO

Son objetivos constantes para PANTORRES, S.A. ya que su obtención es
sinónimo de satisfacción en nuestros clientes.



2. SERVICIOS

- **ÁREA DE PRODUCCIÓN:**

El personal de producción es seleccionado teniendo en cuenta sus conocimientos acerca de la elaboración de pan y su experiencia previa en el sector. Se requiere implicación y compromiso por parte de los empleados y trabajar con el fin de la satisfacción de nuestros clientes. Los trabajadores que integran este área son formados en los sistemas de producción, sanidad e higiene.

Mediante la unión de **tradición** y **vanguardia** conseguimos que los productos de PANTORRES, S.A. sean de calidad en cualquier momento y punto de venta.

- **ÁREA DE LOGÍSTICA:**

El área de logística coordina con **precisión** y **eficacia** la distribución de la mercancía, para asegurar la calidad de nuestros productos y cumplir con las cláusulas de un correcto almacenamiento y distribución.

Contamos con un total de XX repartidores que garantizan la entrega de los productos diariamente a nuestros clientes, a la hora acordada. Asimismo se comprometen a reponer el género que sea necesario a lo largo de la jornada.

Nuestra red de producción y de logística están preparadas para poder abastecer la demanda de nuestros clientes de un día para otro.



- **ÁREA COMERCIAL:**

PANTORRES, S.A. cuenta con un total de 7 comerciales en su departamento de ventas, que brindan una **atención personalizada y directa** a nuestros consumidores y futuros clientes. Para un correcto asesoramiento a los mismos, nuestra empresa divide en varios sectores la Comunidad de Madrid así como zonas de Castilla La Mancha y Extremadura. De esta manera, PANTORRES, S.A. se cerciora que la atención ofrecida es única, inmediata y de calidad.

Asimismo nuestros comerciales se encargan de ayudar a nuestros clientes a mejorar su servicio y ampliar su oferta para conseguir así, una mayor rentabilidad de su negocio.

El área comercial junto al de producción trabajan a diario en el desarrollo e innovación de nuevos productos, para seguir ofreciendo variedad y, sobre todo, calidad.

Además, PANTORRES, S.A. cuenta con una plantilla **multidisciplinar** de profesionales que analizan y evalúan de forma integrada los distintos avances tecnológicos y materias primas, buscando soluciones óptimas en cada caso.

3. FERMENTO NATURAL PANTORRES

- **¿QUÉ ES EL FERMENTO NATURAL?**

Los investigadores sitúan el origen de la levadura en la Antigüedad durante la época de los egipcios. Se cree que los panaderos egipcios elaboraban una especie de papillas de cereales líquidas, que conservaban en un lugar fresco hasta la formación de unas pequeñas burbujas que espumaban esa papilla. Empezaron a dejar fermentar el pan con masas de días anteriores.

Con el paso de los años, los panaderos aprendieron a tratar el fermento, alimentándolo cada cierto tiempo y así conseguir homogeneizarlo.

En la Edad Media, las abadías francesas y alemanas empezaron a crear fermentos puros en los cuales no influía la masa del día anterior, por lo que el fermento era más natural. Este era elaborado a partir de frutas y lo alimentaban a diario vigilando su acidez para no alterar su conservación.

A día de hoy, existen fermentos con más de 200 años de antigüedad en algunas abadías francesas.



NUESTRO FERMENTO NATURAL

El afán de innovación de PANTORRES, S.A. y el entusiasmo por mejorar día tras día la calidad de los productos, fueron las claves para querer elaborar panes lo más naturales posibles.

Aprovechando las nuevas tecnologías, nuestra empresa **elaboró en 2009 su propio fermento natural**. Pese a tener que alargar los procesos de fermentación, consiguieron mejorar los resultados en cuanto a sabor, textura, esponjosidad y duración del producto final.

Desde su creación, el fermento natural es cuidado a diario observando todas sus necesidades para poder elaborar un producto realmente artesano y natural.

• **Beneficios del fermento natural de PANTORRES, S.A.**

1. Obtención de un producto de calidad con sabor y aroma a pan de antaño.
2. Mayor duración, textura y jugosidad.
3. Cero azúcares y más fibra, que contribuye a una mejor digestión.
4. Reducción del índice glucémico.
5. Reducción de la levadura industrial en un 3%.
6. Reducción de los aditivos en un 4%.



4. ALGUNOS DE NUESTROS CLIENTES

- Hospital Príncipe de Asturias de Alcalá de Henares
- Hospital del Sureste de Arganda del Rey
- Hospital Universitario de Guadalajara
- Base Aérea de Getafe
- Unidad Militar de Emergencia de Torrejón de Arroz
- Supermercados Grupo Supeco Mayor S.L.U
- Supermercados E-Leclerc
- Sándwich LM, S.L.
- Residencia de ancianos de la Comunidad de Madrid en Arganda del Rey
- Residencia de ancianos en Torrejón de Ardoz
- Residencia de la Comunidad de Madrid, Gran Resistencia
- Sercaib Catering Ibérica S.L.



5. ALGUNOS DE NUESTROS PRODUCTOS

En PANTORRES, S.A. elaboramos todos nuestros productos seleccionando las mejores materias primas del mercado y siguiendo rigurosos controles de calidad. En todos ellos está presente nuestro **Fermento Natural propio** para conseguir un pan con aroma y sabor de antaño, siguiendo la tradición de nuestros maestros.

- **Pan cocido**



Colón



Rotari



Picos

- **Pan precocido**



Montadito



Campeña



Piña torresana

- **Hostelería**



**Pan de molde
sándwich o tostada**



Chapata cortada



Burger rústica



Burger XXL



Pan de perrito



Burger tradicional

6. REGISTRO SANITARIO DE LA EMPRESA

(Adjunto en la siguiente página)





Dirección General
de Ordenación e Inspección
CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.
Ps. RECOLETOS, nº14, 3ª
28001 - MADRID
TLF: 91-426.93.33/41

Vista la solicitud de la empresa :

Nombre o Razón Social PANTORRES S.A.	NIF A79123808
Domicilio Social PASEO DE LOS POZOS, 28 28813 TORRES DE LA ALAMEDA MADRID	
Domicilio de la Industria PS. DE LOS POZOS Nº 28 28813 TORRES DE LA ALAMEDA MADRID	
Actividades de la Industria 20 - CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS 1 - FABRICACION Y/O ELABORACION Y/O TRANSFORMACION 08 - PAN	



REGISTRO DE SALIDA
Ref:07/050848.9/11 Fecha:21/01/2011 14:19



Registro de la Consejería de Sanidad
Reg. Aux. Cons. Sanidad (Recoletos)
Destino: PANTORRES, S.A.



Comunidad de Madrid

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.
Ps. RECOLETOS, nº14, 3ª
28001 - MADRID
TLF: 91-426.93.33/41

La Dirección General de Ordenación e Inspección ostenta la competencia para dictar el presente acto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del RD 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos, en concordancia con el artículo 10 del Decreto 22/2008, de 3 de abril, por el que se establece la Estructura orgánica de la Consejería de Sanidad.

Sin perjuicio de las demás autorizaciones que fueran preceptivas, ha quedado inscrita la industria

PANTORRES S.A.

en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número:

20.00022463/M

La concesión del Registro no exime al titular del establecimiento alimentario de implantar y mantener actualizado el sistema de autocontrol basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). A efectos de los controles oficiales la documentación y los registros de la aplicación efectiva del sistema citado deberán estar disponibles en todo momento.

Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, podrá interponer Recurso de Alzada en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación y ante la Viceconsejería de Ordenación Sanitaria e Infraestructuras, conforme a lo previsto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

MADRID, **21 DE ENERO DE 2011**

EL DIRECTOR GENERAL DE ORDENACIÓN E INSPECCIÓN

P.D. de firma (Resolución nº 259/08 de 18 de abril de 2008, del

Director General de Ordenación e Inspección)

JEFE DE SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA

Fdo.: Carmen Fernández Aguado

Cualquier cambio (titular, domicilio, etc..) o cese de la actividad debe ser comunicado al SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.