



LACOCA[®]

DE FOLGUEROLES



HORNO / OVEN

Pascuët





BIENVENIDOS *welcome*

La Coca de Folgueroles® es una iniciativa empresarial centrada exclusivamente en la elaboración artesanal de la conocida La Coca de Folgueroles®, el pan de coca de cristal artesanal. Es el esfuerzo de un trabajo hecho a mano, como nuestros padres nos enseñaron, para entregar un producto natural, fresco y de calidad.

Coca de Folgueroles® is a business focusing exclusively on artisan production of our famous Coca de Folgueroles®, the artisan rustic bread. The effort of producing by hand, as our parents taught us, leads to a natural, fresh product of quality.



Ingredientes 100% naturales
100% naturals ingredients



Elaboradas a mano
Handmade



Fermentaciones
Fermentations



100% cocidas, apunto para comer
100% cooked, ready to eat

INGREDIENTES INGREDIENTS



Harina de trigo
Wheat flour



Azúcar
Sugar



Aceite oliva virgen
Virgin Olive Oil



Harina de Malta
Malta flour



Masa madre
Sourdough



Sal
Salt

EL PROCESO DE ELABORACIÓN OUR PRODUCTS ARE

Es 100% natural y artesanal. Un proceso de fermentación lenta que le da una viscosidad y tacto característicos. La Coca de Folgueroles® es un pan diferente por dimensiones, elaboración y sobre todo, por su sabor inconfundible.

Nuestra coca se hace sin prisas. Es fruto del trabajo paciente y artesano. Con nuestras propias manos en la masa damos forma a la coca y la dejamos fermentar hasta más de ocho horas hasta que llegue el momento de cocerla.

100% natural and handmade. We use slow fermentation to obtain a distinctive viscosity and touch. Coca de Folgueroles® is a different kind of bread, in size, in process and especially in taste.

Our coca is slow food. It is the result of patient craft. With our own hands, we shape the dough into cocas and let it ferment over eight hours until it is ready for baking.

CARACTERÍSTICAS FEAUTRES

FORMATO | FORMAT

800mm



Peso 1 unitat
Unit Weight

500g



Cocas x caja
Units/Box

8u.



Raciones x unidad
Portions per unit

10

FORMATO | FORMAT

380mm



Peso 1 unitat
Unit Weight

250g



Cocas x caja
Units/Box

20u.



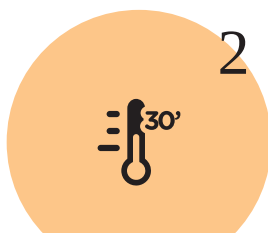
Raciones x unidad
Portions per unit

5

CÓMO TOSTAR EL PAN DE COCA DE CRISTAL
HOW TO TOAST CRYSTAL BREAD



Sacar de la bolsa
Take out of the bag



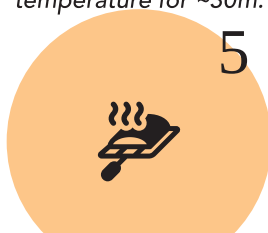
Dejar a temperatura ambiente ~30m.
Let it sit at room temperature for ~30m.



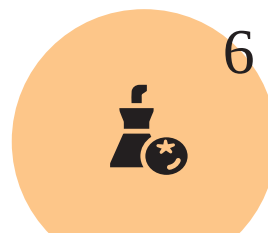
Cortar en porciones
Cut in portions



Cortar cada porción por la mitad
Cut each portion in half

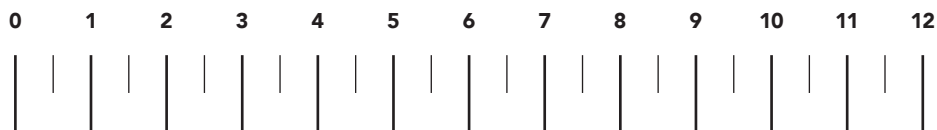


Tostar ligeramente por ambas caras
Lightly toast on both sides



Untar con tomate de colgar y aceite de oliva
Spread to taste with tomato and olive oil

RECOMENDACIÓN DE CORTE
SLICING RECOMMENDATION



CORTE
SLICING



LA COCA®

DE FOLGUEROLES

DIRECCIÓN | ADDRESS

Camí Vell de Vic, 16
08519 Folgueroles (Barcelona)

PEDIDOS | ORDERS

T +34 93 888 82 22
M +34 659 661 438

INTERNET

info@lacocadefolgueroles.com
lacocadefolgueroles.com

SÍGUENOS | FOLLOW US

