



Cambia tu concepto de pan.
Ahora, sano y rico se hornean juntos.

Panteff cambia el concepto de pan



Panteff es un **saludable** y **delicioso** pan de teff integral **sin gluten, sin azúcar y sin alérgenos**, cuya innovadora formulación lo hace **nutritivo, digestivo y energético** de forma natural. Su receta consiste en una minuciosa selección de **ingredientes naturales de alta calidad nutricional** que actúan en sinergia creando un **superalimento**.

Panteff es una fórmula original del especialista en medicina tradicional y tratamientos regenerativos **Antonio Nicolau** y del equipo del obrador **Santa Sana**.

Esta **innovadora fórmula** se originó con el fin de obtener un alimento muy especial orientado a una **nutrición regeneradora**, que aporta los nutrientes necesarios para la renovación de tejidos del organismo. Una nutrición de calidad con **nutrientes esenciales** para una **alimentación responsable**, y que contribuye al normal funcionamiento del cuerpo.

Un pan que SUMA SIN restar

Con

- Ingredientes **locales**
- Ingredientes **naturales**
- Ingredientes de **alta calidad**
- **Fitonutrientes** (plantas)
- **Seguridad** alimentaria
- Hidratos **complejos**
- Grasas **saludables**
- **Responsabilidad**
- Calorías que **SUMAN**

Sin



SIN GLUTEN



SIN FRUTOS
DE CÁSCARA



SIN LECHE



SIN HUEVO



SIN SOJA



SIN SÉSAMO



SIN AZÚCAR



BIO

¿A quiénes se dirige Panteff?



Para deportistas

El teff de Panteff contiene proteínas de calidad y carbohidratos complejos.

Proporciona una fuente de energía sostenida y contribuye a una nutrición completa.



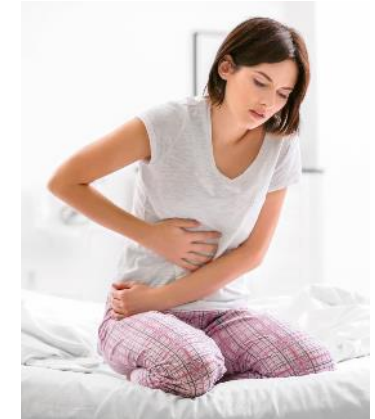
Para celíacos o sensibles al gluten

Porque es un pan naturalmente exento de gluten idóneo para celíacos con ganas de probar por fin un pan saludable y delicioso.



Para los que creen en la alimentación sana y natural

Los ingredientes de Panteff son 100% naturales y han sido seleccionados con el propósito nutricional de contribuir al normal funcionamiento del organismo.



Para personas con trastornos gastrointestinales

Porque su fácil asimilación y digestibilidad lo hacen tolerable para personas con un sistema gastrointestinal sensible.

Ingredientes sinérgicos

Harina de teff: Un cereal originario de Etiopía que conserva su estructura biológica original y con un perfil nutricional muy completo. Posee un gran contenido de aminoácidos esenciales y proteínas sin gluten.

Harina de arroz: Hemos escogido el arroz como cereal mayoritario al ser un cereal naturalmente exento de gluten, digestivo y cuyos nutrientes son fácilmente asimilables.

Agua osmotizada: Agua tratada de forma integral sin la intervención de químicos. Un agua libre de contaminantes y sustancias nocivas para la salud.

Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O. Bajo Aragón: Además de contribuir al enriquecimiento de la masa y a su estructura, aumenta el valor de su calidad nutricional.

Sal rosa del Himalaya: Se considera la sal más pura del mundo. Es rica en minerales como el calcio, potasio, magnesio, óxido de sulfuro, hierro, manganeso, flúor, yodo, zinc o cromo.

Vinagre de manzana: Mejora la textura del pan con alveolos más uniformes y algo mayores en tamaño gracias a su contribución en el proceso fermentativo.

Reishi ecológico: Es el rey en el mundo de la micoterapia. Su uso en la medicina tradicional china tiene infinidad de aplicaciones beneficiosas.

Jengibre: Una solución natural milenaria. Es muy buena fuente de vitaminas A, C, B1, B2 y B6 y también es rico en minerales como el calcio, potasio, hierro, manganeso y fósforo.

Ortiga: Aporta calcio, magnesio, hierro y manganeso. Además, destaca también por su contenido en vitamina A, B2, ácido fólico y vitamina K.

Semillas de chía, amapola, girasol, calabaza y lino: Sin apenas calorías, contienen gran cantidad de fibra, ácidos grasos omega 3, vitaminas del grupo B zinc, fósforo y potasio.



Teff, el súper cereal de Panteff | 20%

El teff es originario de Etiopía y se lleva cultivando más de 5.000 años sin modificación genética alguna.

El teff es un cereal integral digestivo, antioxidante y con un contenido nutricional superior al de los cereales más comunes.

De aroma dulce y tostado, es responsable de la dieta básica de los atletas etíopes.

Contiene 17 veces más **calcio** que otros cereales

Contiene fitoquímicos **protectores y antioxidantes**

Alto contenido en **proteínas**

Es libre de **gluten**



Semillas de teff, *Eragrostis tef*

Elevado contenido en **fibra** y poder **saciante**

Cereal **remineralizante**

Índice glucémico **bajo**

Alto nivel de **hierro**

Un maridaje perfecto

Sus **cualidades organolépticas únicas** hacen de **Panteff** un pan que combina perfectamente con cualquier otro ingrediente salado o dulce.

Los sabores se potencian creando una **experiencia inimitable**.

Infinitas tostas saludables, ya sean dulces, saladas, frías, calientes, veganas, gourmet, ...



Consumo y conservación

Recomendaciones para una mejor experiencia



Consumo

Cortar en rebanadas de 1 cm. de grosor con un cuchillo de **filo plano**.

Tostar a máxima potencia entre 3 y 6 minutos hasta obtener el dorado deseado.

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco o refrigerado.

Una vez abierto el envase guardar en recipiente o **bolsa cerrados herméticamente y conservar refrigerado**.



Tostar siempre
antes de consumir

Formato Panteff

- Peso neto: **650 g**
- Pan entero **sin rebanar** en molde de papel **compostable**.
- N° rebanadas aprox.: **32**
- Forma de envasado: **Termoformado** con plástico **reciclable** y atmósfera modificada.
- Consumo preferente en envase original: **2 meses** | una vez abierto y guardado en nevera: 7-10 días.



¿Quiénes somos?



- **Panteff Spain, S.L.** es una empresa española independiente dedicada a la fabricación y distribución de **Panteff, pan de teff integral sin gluten**.
- Cuenta con obrador propio en **Parbayón, Cantabria**. Línea de producción dedicada 100% a la elaboración de este pan garantizando así la seguridad alimentaria y eliminando el riesgo de contaminación cruzada.
- Nuestra filosofía es contribuir a una **nutrición saludable, natural y responsable** con **productos** panificados **sin gluten de máxima calidad**.
- Nuestros valores se basan en la **transparencia** y el **buen hacer**, en el **compromiso** y la **sostenibilidad**.

Resultados encuesta grupo de prueba Panteff

1 de julio de 2021



Antecedentes / Mecánica



Previo al lanzamiento de Panteff al mercado se decide crear un grupo de prueba que responda a los perfiles a los que se dirige el pan para que evalúen su experiencia de consumo.

Para ello se eligen 70 personas que respondan a los siguientes parámetros:

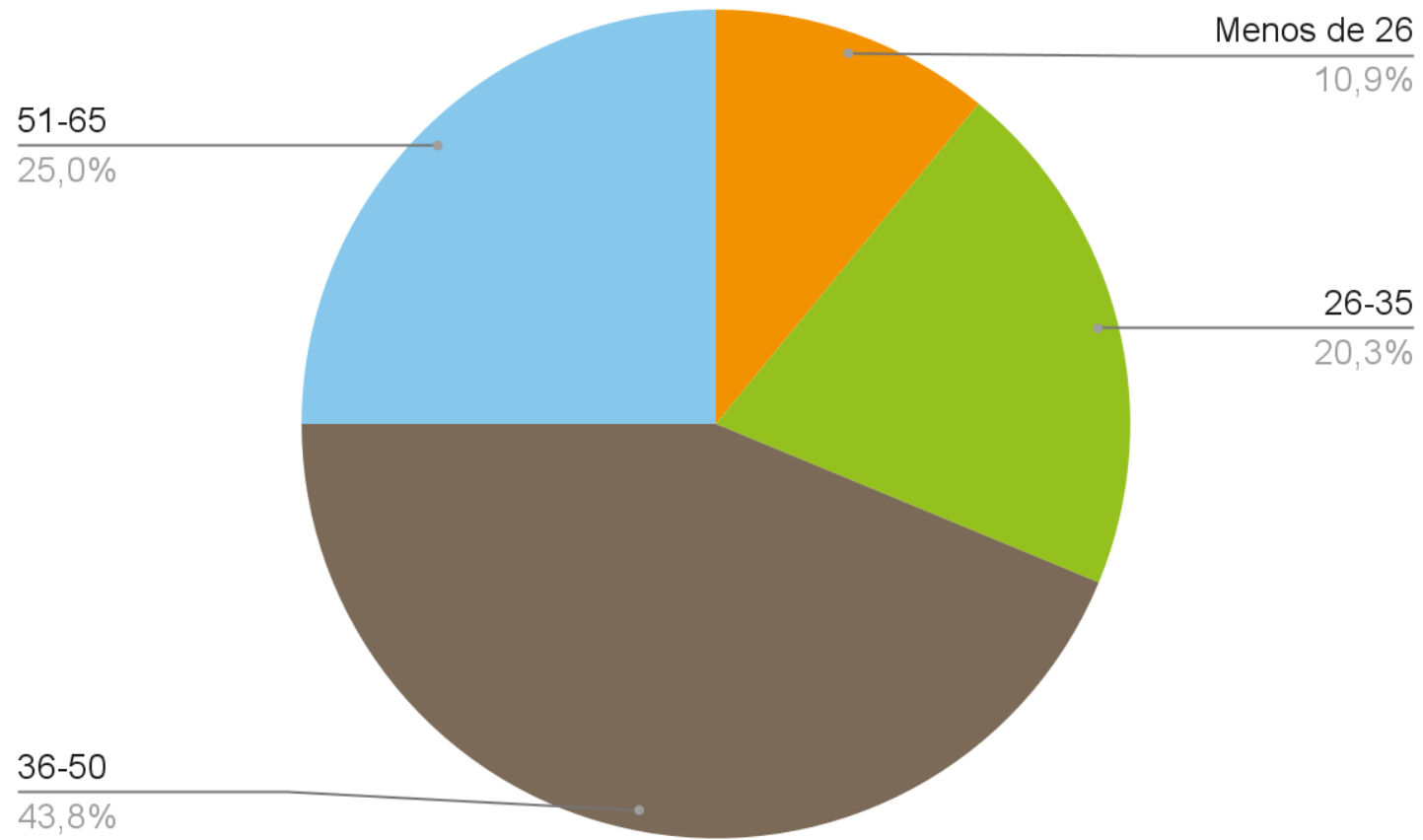
- Entre 26 y 65 años
- Celíacos, sensibles al gluten, otros alérgicos, con trastornos gastrointestinales, seguidores y preocupados por una nutrición saludable y deportistas alta intensidad.

La mecánica de la prueba consiste en enviarles pan durante un mes, del 15 de junio al 15 de julio de 2021, para que lo consuman periódicamente, y así puedan dar su opinión.

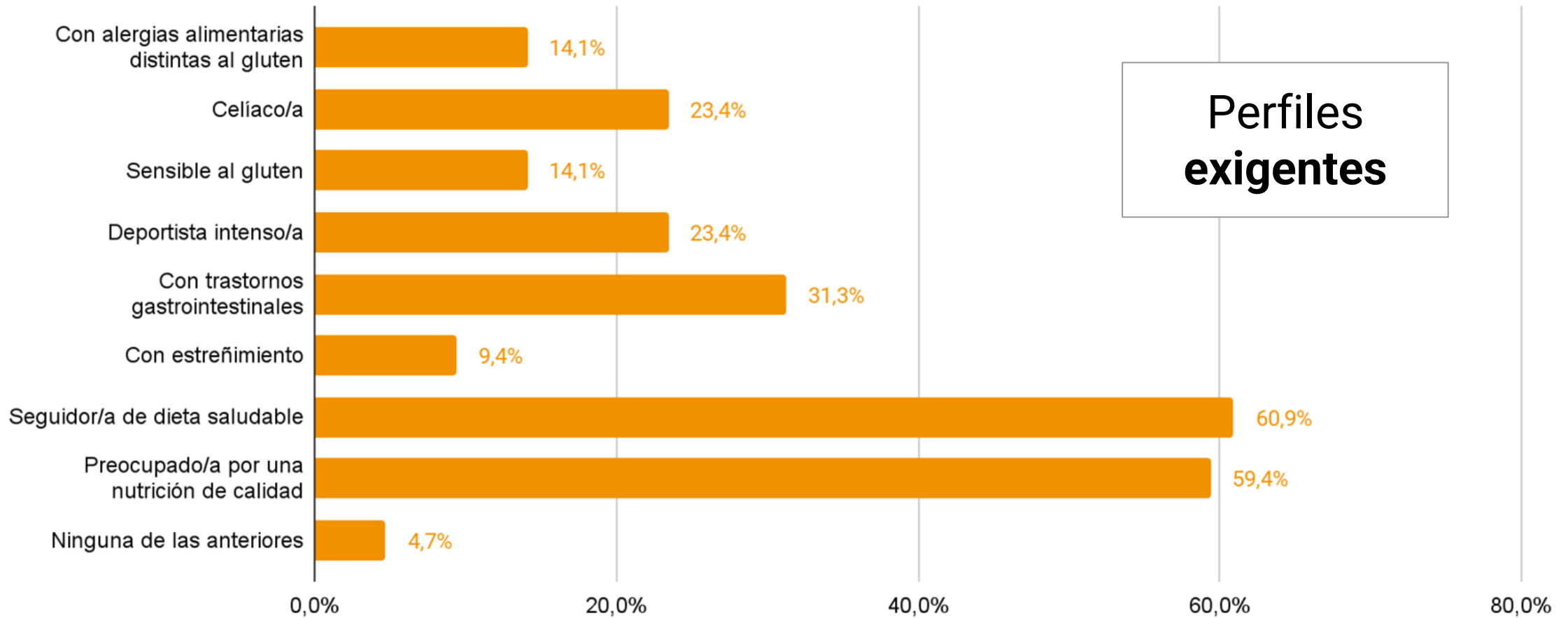
La encuesta ha sido online y anónima con el objetivo de facilitar la respuesta y de que ésta fuera lo más sincera posible.

La **primera oleada** fue contestada por **68 personas**.

Perfil de edad



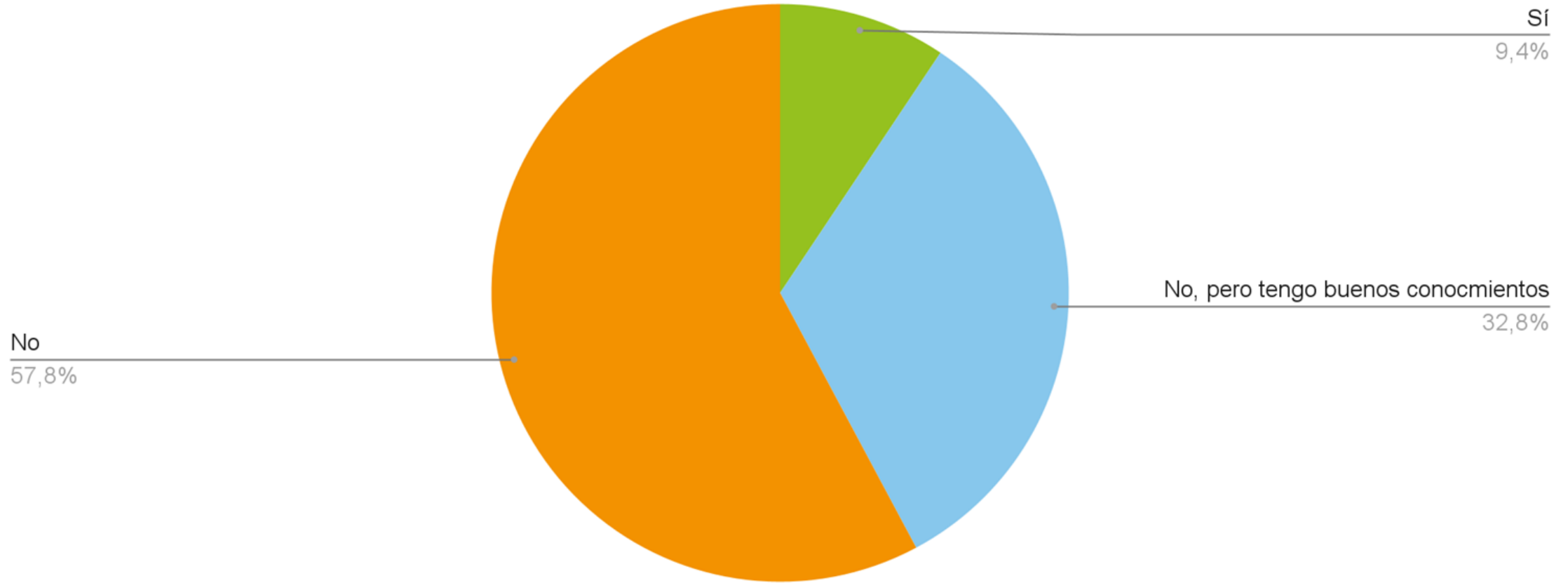
Perfil de salud



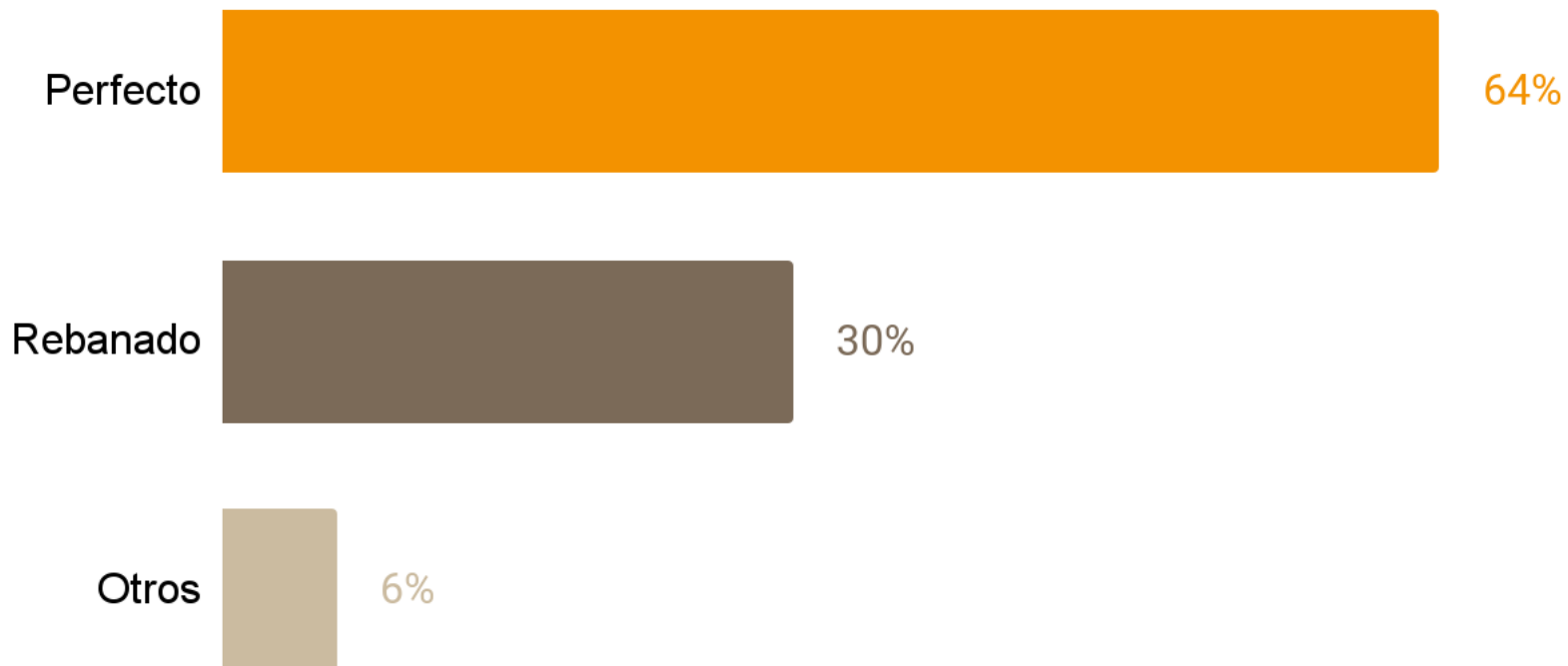
Perfil de conocimiento sobre nutrición



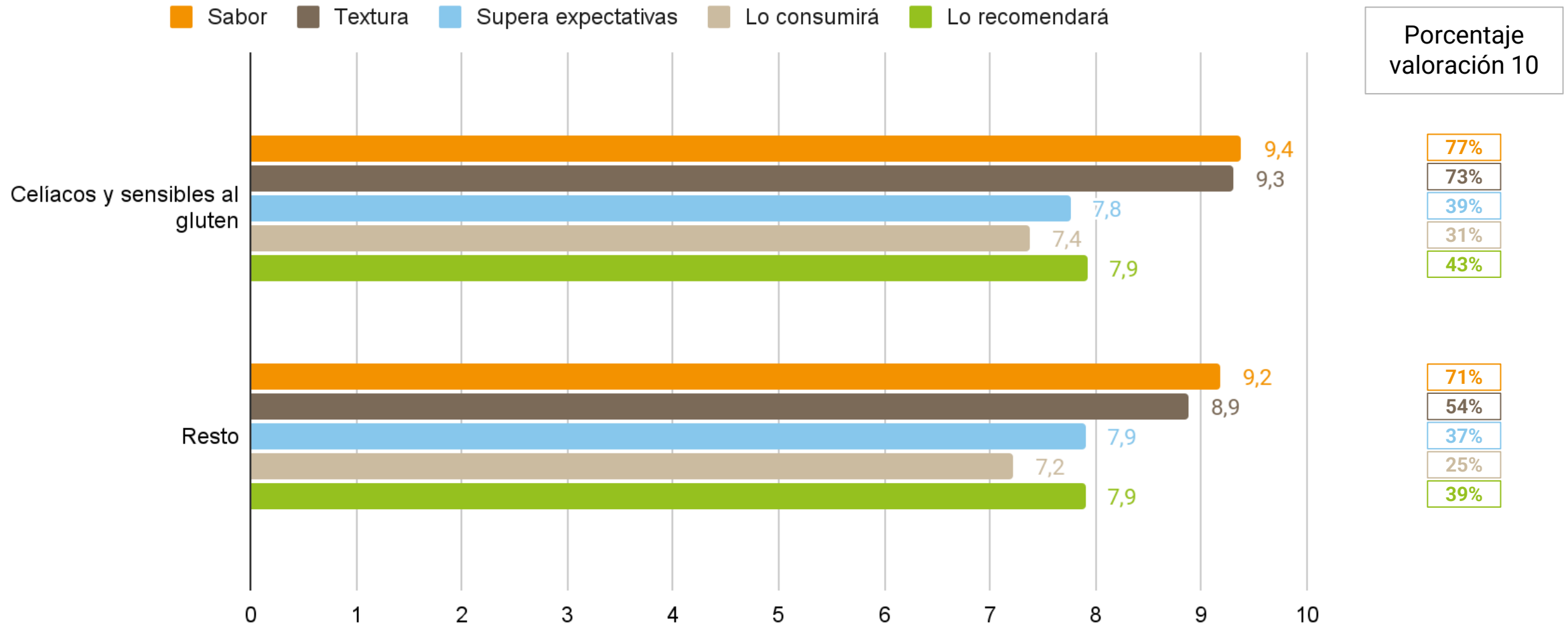
¿Eres nutricionista o experto/a en nutrición?



Valoración del formato (650 g.)



Valoraciones



Efectos positivos sobre la salud

¿Has notado algún efecto sobre la salud?

62,5%

Digestivo / cae bien al estómago

57,5%

Efecto saciante

27,5%

Efecto regulador
tránsito intestinal

12,5%

Mejora y mantiene
la energía



Iñigo García-Aranda
t. 606 421 258
e. iga.goya@panteff.es
www.panteff.es