

LYON

Bakery

LÍNEA DORADA DE LYON
PAN ARTESANAL

 @lyon_bakery_cl

LYON BAKERY

En Lyon Bakery –creemos que el pan no es solo alimento, sino un vínculo con el hogar y la tradición.

Nuestra masa madre, llamada Saandra , tiene más de 11 años de vida: respira, se alimenta y sigue creciendo con harinas puras y cuidado diario.

Gracias a una fermentación lenta de 24 horas, logramos panes más saludables, ligeros y llenos de un sabor auténtico que solo da el tiempo.

Todo lo hacemos con amor, paciencia y pasión, para que cada tarde, después de las 2 p.m., puedas disfrutar un pan recién horneado, ideal para acompañar mantequillas, antipastos, desayunos y los mejores momentos familiares.





LÍNEA TRADICIONAL

Brioche Imperial

De mantequilla dorada. Suave, ligero y esponjoso, elaborado con mantequilla premium. Ideal para tostadas francesas.

\$15.000

Nocciolato Artesanal

(Pan relleno de Nutella). Pan tierno con un corazón cremoso de avellanas.

\$18.000

Caleño Ancestral

Relleno de queso mozzarella y bocadillo en una masa suave y reconfortante.

\$18.000

Pan Aliñado Relleno

Aromático, especiado y con queso mozzarella fundido en su interior.

\$15.000

Nube Dorada de Chocolate

La esponjosidad de nuestro brioche con la fusión exótica de borrojó y chontaduro. Natural, energético y lleno de carácter.

\$18.000

Pan de la Nonna

(Pan de la Abuela)

Clásico y hogareño, con cubierta irresistible de mozzarella gratinada.

\$18.000

Pan Campestre Jamón & Queso

Relleno generoso de jamón artesanal y queso mozzarella.

\$18.000

LÍNEA DE MASA

MADRE

Multisemillas de Corteza Viva y Queso

Masa madre de 11 años con semillas tostadas. Nutritivo y lleno de carácter.

\$23.000

Mediterráneo Rústico

Aceitunas y nueces negras en masa madre con 24 horas de fermentación natural.

\$23.000





Bosque Antiguo

Arándanos y nueces en una masa madre equilibrada y ligeramente dulce.

\$22.000

Tradicional de Reserva

Corteza crujiente y miga alveolada, elaborado con masa madre de 11 años.

\$20.000

Almendra, Cocoa y Chocolate

Con almendras crocantes y un toque profundo de cocoa y chocolate.

\$25.000

Almendra, Aceituna Verde y Queso

Suave y aromático, con almendras, aceituna verde y queso derretido.

\$25.000

Nuez y Aceituna Morada

Masa madre rústica con nueces y aceitunas moradas. Sabor intenso y mediterráneo.

\$23.000

Almendra, Chontaduro y Miel

Mezcla tropical y dulce: chontaduro cremoso, almendras y miel natural.

\$25.000

Almendra, Pesto, Queso y Tomate

Fresco y aromático, con pesto herbal, queso suave y tomate jugoso.

\$25.000

Nuez y Breva Envinada

Dulce y sofisticado, con brevas envinadas y nueces tostadas.

\$23.000

Clásico con Quesos

Masa madre tradicional con mezcla de quesos que aporta cremosidad y sabor.

\$25.000

Cúrcuma, Tocineta y Almendra

Pan dorado con cúrcuma, tocineta crujiente y almendras.

\$25.000

Borojó, Chontaduro y Almendra

Masa madre con la intensidad exótica del borojó, la suavidad del chontaduro y el toque crocante de almendra.

\$25.000

Tocineta, Quesos y Nuez

Tocineta crujiente, mezcla cremosa de quesos y nueces tostadas. Sabor intenso y reconfortante.

\$25.000

¿CÓMO DISFRUTAR DE ESTAS DELICIAS DE LYON?

En La línea Dorada de Lyon, cada pan es una obra artesanal que requiere tiempo, dedicación y respeto por los procesos tradicionales.

Por esta razón, todos nuestros panes –tanto los elaborados con Alma, nuestra masa madre de 11 años, como los panes clásicos de la casa– se preparan únicamente bajo reserva anticipada de 24 horas.

Los panes de masa madre necesitan una fermentación natural y lenta de 24 horas, que es lo que les brinda su sabor profundo, su miga ligera y su perfil nutritivo incomparable.

Y nuestros otros panes, aunque no llevan masa madre, se elaboran con un pre-fermento de larga maduración, también preparado con un día de antelación para elevar su aroma, textura y calidad.

Este proceso cuidadoso garantiza un pan verdaderamente gourmet; un pan que no se encuentra en la mayoría de panaderías y que elaboramos exclusivamente para clientes que valoran lo auténtico, lo artesanal y lo excepcional.

Por ello, te invitamos a realizar tus pedidos con tiempo, para que podamos preparar cada pieza especialmente para ti, con la frescura, dedicación y excelencia que nos caracteriza.



¿CÓMO HACER TU PEDIDO EN LA HORA DORADA LYON?

1. Verifica nuestro calendario dorado.

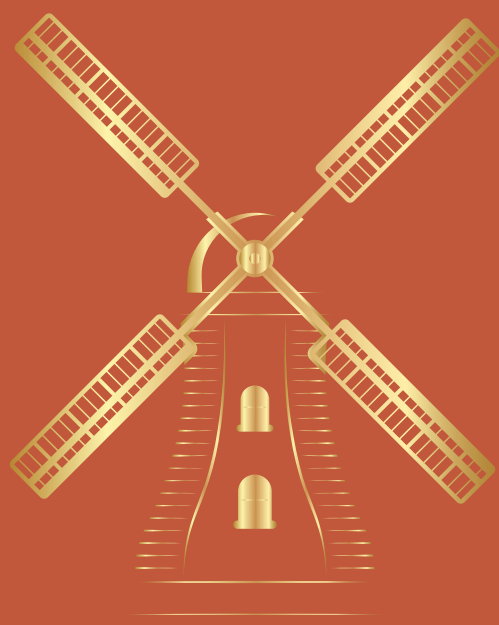
Consulta los panes disponibles según el día (lunes, jueves y sábado) para elegir tu favorito.

2. Selecciona tus panes. Elige el tipo de pan o la combinación que desees de nuestra línea artesanal.

3. Haz tu pedido con 24 horas de anticipación. Envíanos tu selección mínimo un día antes para que podamos preparar tu pan con calma, fermentación lenta y todo el cuidado que merece.

4. Confirma tu pedido. Facilitanos tu información de entrega y realiza el pago para agendar tu producción.

5. Disfruta de tu pan artesanal recién horneado ¡Y listo! **Solo espera tu Hora Dorada y disfruta un pan único,** auténtico y lleno de sabor.



LYON

Bakery

 @lyon_bakery_cl

 301 238 7327