

Pan de Muerto, el sabor de tradición a Panio
Panio comienza su temporada de pan de muerto



Una de las celebraciones más representativas de México es el Día de Muertos, con esta fecha, indiscutiblemente llega el sabor a naranjo y azahar del pan de muerto de [Panio](#),

Los ingredientes del [pan de muerto de Panio](#) son harina, mantequilla, sal, azúcar, huevo, esencia de azahar, confitura de naranja y de cidra. Pero es la tradición de la receta original de antaño que permanece en la familia y la técnica de sus maestros panaderos, lo que hace de este pan un manjar único que llega con el inicio del previo de las celebraciones de Noviembre.

Conservando los procesos artesanales y las técnicas europeas, la producción se realiza en San Miguel de Allende con la masa madre - *levain* - que llegó de Francia a San Miguel en el 2011.

Con el cuidado de la masa madre y la larga fermentación se logran los sabores que han hecho se reconozca en Panio uno de los mejores ejecutores de las técnicas de: viennoiserie, boulangerie y patisserie, además de contar con grandes clásicos de la repostería Mexicana como el Garibaldi, creación de Giovanni Laposse (abuelo de Alberto, fundador de Levain & Co) en la década de los 40's.

Para disfrutar del sabor de esta tradición y de la propuesta de esta panadería visita shop.panio.mx

Todos los miércoles son de [Panio](#) en la Ciudad de México que entrega en la puerta de tu casa tus compras realizadas a través de su web shop.panio.mx

NOTAS PARA EDITORES

Web - www.panio.mx

Imágenes - para imágenes en alta resolución e información adicional, favor de contactarnos a rp@levainco.com

Contacto prensa -
Alejandra Petatán
rp@levainco.com
+52 1 55 5453 7415

Levain & Co Fundado en 2004 en la ciudad de San Miguel de Allende, el objetivo del grupo es la promoción y creación de Diseño, Arquitectura, Hotelería, Gastronomía. Las marcas que pertenecen al grupo son: Dos Casas Hotel & Spa, Áperi, Cumpanio, Panio, Casa de los Olivos y Garage

www.levainco.com