

Alcampo elabora los 4 tipos de panes autorizados bajo esta IXP: fogaza, bola, rosca y barra

Alcampo Vigo 3 Vialia: primer hipermercado con autorización para elaborar IXP Pan Galego

Con Alcampo, sólo 22 panaderías lo elaboran en toda Galicia

Alcampo Vigo 3, ubicado en el centro comercial Vialia, ha recibido la autorización, por parte del **Consello Regulador da IXP Pan Galego**, para etiquetar y vender panes elaborados en su panadería conforme a dicha IXP.



Alcampo se convierte así en el primer hipermercado con la autorización para elaborar este pan, que a fecha de hoy sólo la poseen 22 obradores en toda Galicia, tres de ellos en Vigo.

Con harina de trigo Caaveiro, un trigo autóctono de Galicia, masa madre y un proceso que asegura una elaboración independiente al resto de panes, Alcampo desarrolla en su obrador los cuatro panes autorizados bajo la IXP Pan Galego: fogaza, bola, rosca y barra.

Estos panes se elaboran con largos amasados, sin aditivos ni conservantes, y con masa madre de cultivo propio. Los porcentajes de hidratación son elevados y cuenta además con varios procesos de fermentación: la primera en bloque una vez acabado el amasado, la segunda por pieza, una vez dividida la masa, y la tercera en las bandejas de cocción antes de introducirse en los hornos de suela, que aportan al pan la creación de una corteza crujiente y un acabado dorado.

Tras enfriarse a temperatura ambiente, se obtienen panes con corteza crujiente, miga esponjosa y con un gran alveolado, así como un gran sabor a trigo ligeramente ácido que recuerda a los panes de antes.

Para Paco Pomares, director de Vigo 3: *“En Alcampo celebramos con entusiasmo este gran paso en nuestro compromiso con lo bueno, lo sano y lo local, algo que ha sido posible gracias a los magníficos profesionales de panadería de este centro, un ejemplo de conocimiento y pasión por el producto así como por la satisfacción de nuestros clientes. Nuestras variedades*



de IXP Pan Galego son un exemplo de recuperación de sabores y olores de antaño y un homenaje a la cultura gastronómica gallega”

Además de los panes bajo IXP Pan Galego, Alcampo elabora en su propio obrador 120 referencias de panes, pasteles, tartas y dulces, apostando con rotundidad por los oficios tradicionales.

Más información

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados y supermercados. En la actualidad cuenta con 317 centros (63 hipermercados y 254 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de 20.000 personas. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar.

La protección del planeta es una prioridad para Alcampo que tiene como objetivo alcanzar la neutralidad de carbono en el año 2043 en los ámbitos de emisiones directas (Scope 1 y 2) y ha definido sus objetivos de reducción de emisiones, alineados con un incremento de temperatura máximo de 1,5°C, acorde a los objetivos del Acuerdo de París.

Contacto de prensa:

Cristina Joven • c.joven@alcampo.es • 650910210
María José Rebollo • mj.rebollo@alcampo.es • 696932748