



OBRA DOIRO
GALEGO

ANA
LA FANTÁSTICA

**CARTA
DE
PANES**

www.analafantastica.com
[@ana.la.fantastica](https://www.instagram.com/ana.la.fantastica)



ANA

LA FANTÁSTICA

Ana la Fantástica es una filosofía/espacio en medio de la ciudad de Málaga donde la gente se encuentra y disfruta de la experiencia de comprar y degustar un producto de calidad. Elaboramos panes principalmente gallegos hechos de manera artesanal diariamente cuyas características son:

Masa madre: alimentamos y cuidamos diariamente nuestra masa madre para incluirla en todos nuestros panes y así utilizamos un fermento bueno para la salud.

Harinas gallegas: la harina proviene de pequeños agricultores y se muele en un molino de piedra centenario.

Fermentaciones largas: en nuestras cámaras de fermentación reposan nuestros panes madurando lentamente para que la masa madre pueda hacer todo su proceso.

Formado a mano: diariamente se forman todos los panes a mano uno a uno.

No utilizamos ni mejorantes ni conservantes para la elaboración de nuestros productos. Toda nuestra pastelería también es elaborada por nosotros de manera 100% artesanal.

Me gustaría recalcar mi agradecimiento a cada una de las personas que me han hecho llegar hasta aquí, siempre os estaré agradecida..



MÁRMOL
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
MALTA



AGUA
MASA MADRE 20% - HIDRATACIÓN MUY ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA CENTENO BLANCO DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



CEA
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



INTEGRAL 100%
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA INTEGRAL MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA



MOLINO DE PIEDRA
MASA MADRE 20% - HIDRATACIÓN MUY ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



ESPELTA
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE ESPELTA DE ALEMANIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
SEMILLAS 20%



CERVEZA NEGRA
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA



CARBÓN
MASA MADRE 20% / CARBÓN ACTIVO
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



SEMILLAS
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
SEMILLAS 20%



CENTENO OSCURO
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA
HARINA CENTENO BLANCO DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA

ARTESANO

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



PASAS Y NUECES

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA
PASAS 20%
NUECES 15%



CHAPATA

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



MAÍZ O BROA

HARINA MAÍZ DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



MOLDE

MASA MADRE 10%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



RÚSTICO

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



SARRACENO 100% - SIN GLUTEN

HIDRATACIÓN ALTA
PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



TOMATE

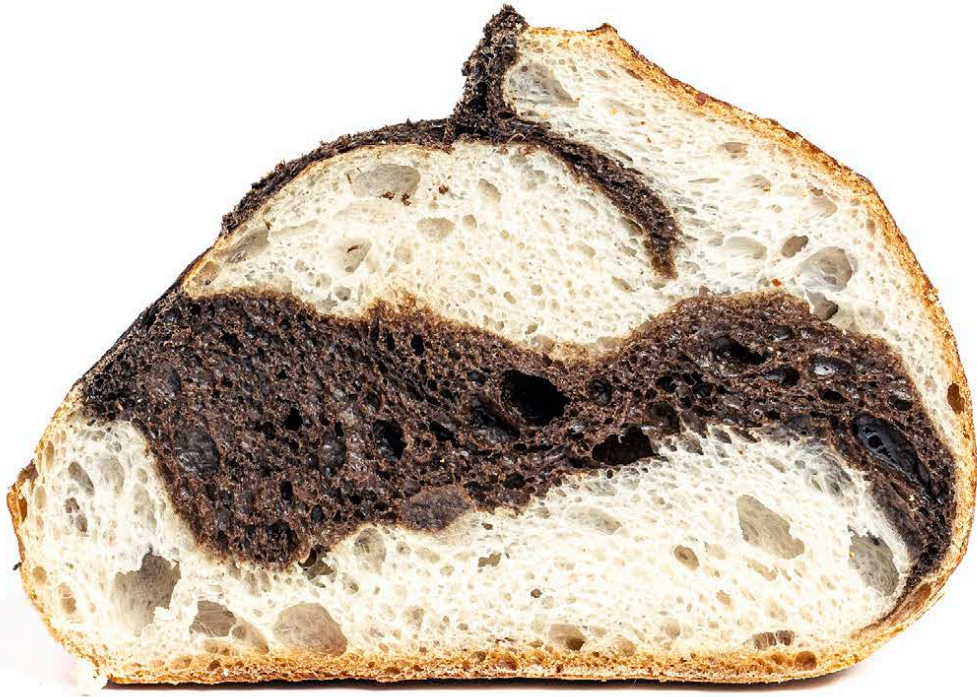
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



ACEITUNAS

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
ACEITUNAS KALAMATA 20%





MÁRMOL
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
MALTA



CEA
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



MOLINO DE PIEDRA

MASA MADRE 20% - HIDRATACIÓN MUY ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



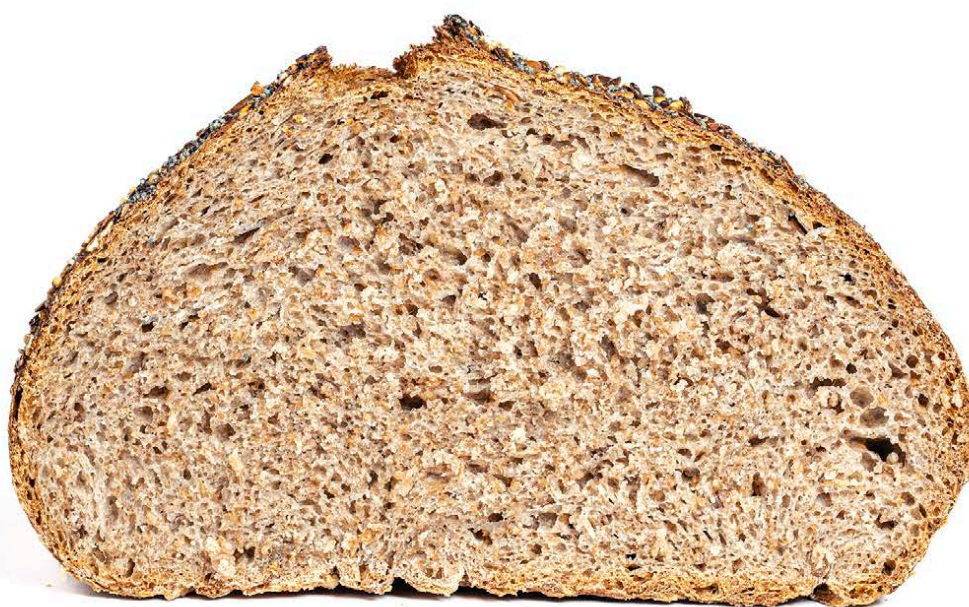
SEMILLAS

MASA MADRE 20% HIDRATACIÓN ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
SEMILLAS 20%



AGUA

MASA MADRE 20% - HIDRATACIÓN MUY ALTA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA CENTENO BLANCO DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



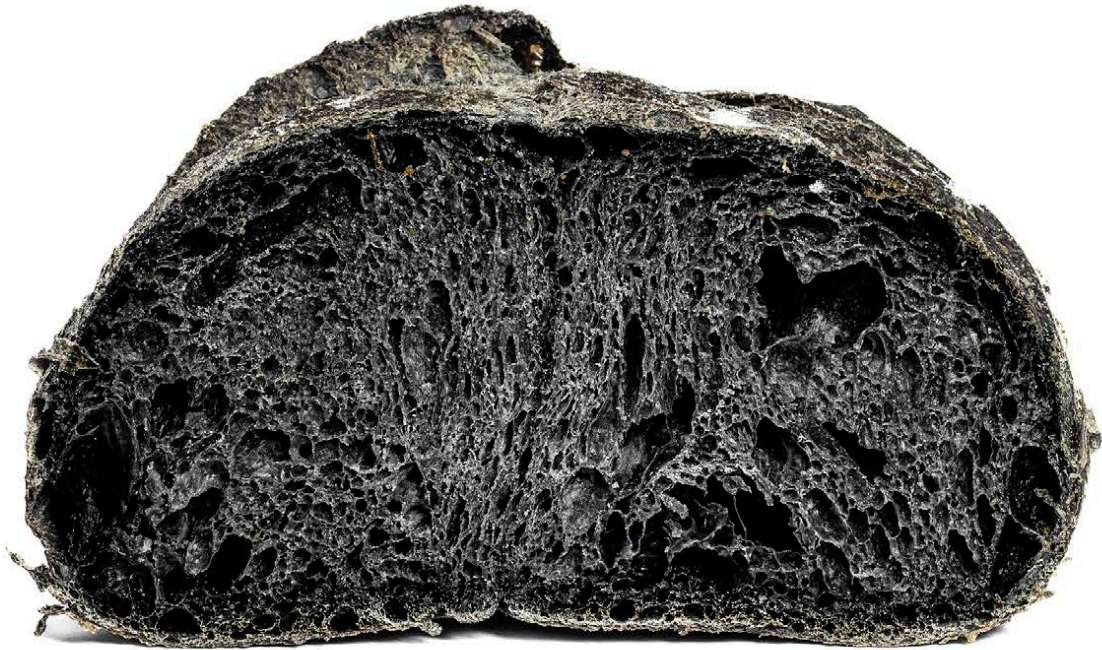
INTEGRAL 100%

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA INTEGRAL
MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA



ESPELTA

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE ESPELTA DE ALEMANIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
SEMILLAS 20%



CARBÓN

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA

HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA
HARINA CENTENO BLANCO DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



CENTENO OSCURO

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA

HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA
HARINA CENTENO BLANCO DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



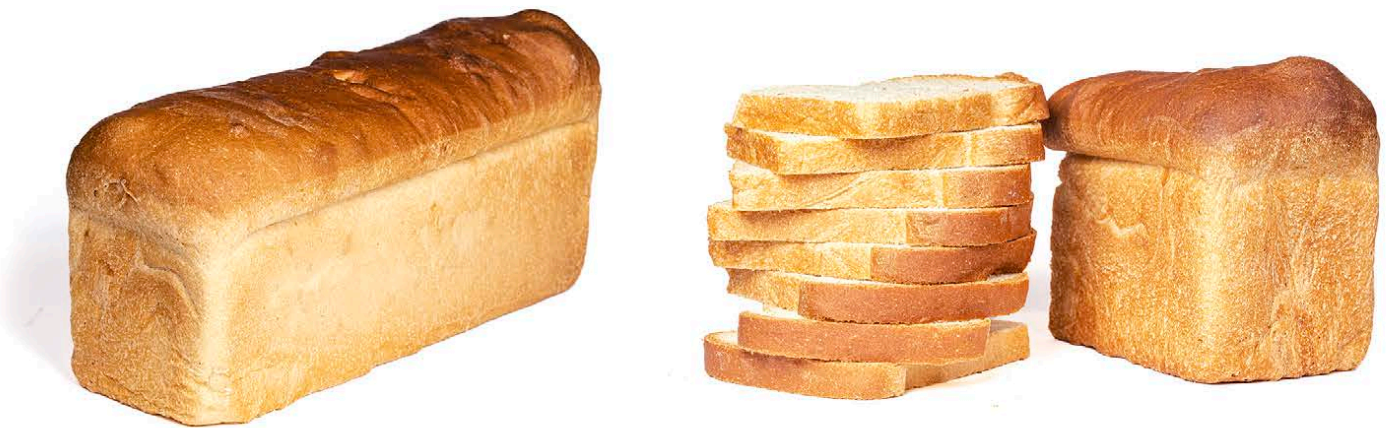
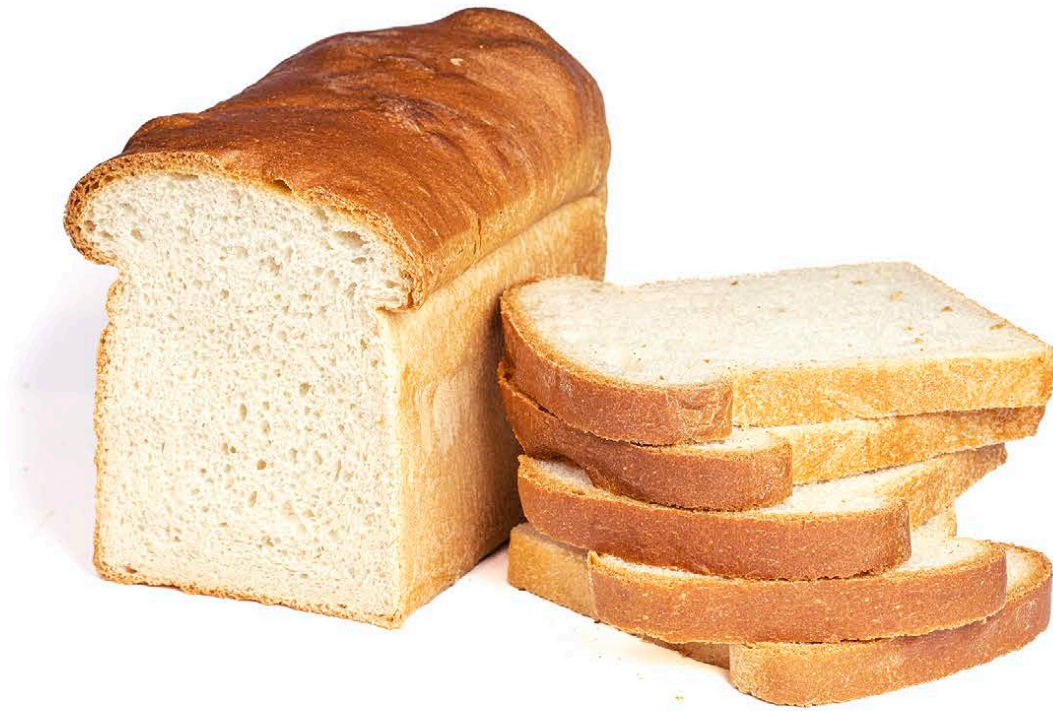
ARTESANO
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



CHAPATA

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA

HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



MOLDE
MASA MADRE 10%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



SARRACENO
HIDRATACIÓN ALTA
PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN



ACEITUNAS

MASA MADRE 20%

HIDRATACIÓN MEDIA

HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA

HARINA DE TRIGO DE CASTILLA

ACEITUNAS KALAMATA 20%



PASAS Y NUECES

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN BAJA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA
PASAS 20% NUECES 15%



MAIZ O BROA

HARINA MAÍZ DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



RÚSTICO

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN ALTA

HARINA DE TRIGO MOLINO DE PIEDRA DE GALICIA
HARINA DE CEA DE GALICIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA



TOMATE

MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE ESPELTA DE ALEMANIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
SEMILLAS 20%



CERVEZA
MASA MADRE 20%
HIDRATACIÓN MEDIA
HARINA DE TRIGO DE CASTILLA
HARINA CENTENO INTEGRAL DE GALICIA



ANA
LA FANTÁSTICA

@ana.la.fantastica
659 641 066
analafantastica.com

Galician Bakery · Coffee · Brunch