

La Regañá Don Pelayo



El creador

A principios de 2011 David de Castro, sommelier con profunda experiencia en el mundo del vino, se desarrolla como emprendedor, y funda la empresa Fuerza y Emoción, S.L. En ella, David de Castro imprime su filosofía: la fuerza del trabajo y la emoción de la pasión humana.

La ilusión de este nuevo empresario, con extensa e intensa trayectoria, da lugar a una marca con personalidad propia.

Entusiasta de la vida, inquieto y con necesidad de vivir experiencias, durante su recorrido por distintos países, empieza a descubrir un mundo de olores, sabores y texturas que rápidamente captan su atención. De esta manera, la búsqueda incansable de nuevos productos se convierte en una de las grandes ambiciones de este emprendedor. Así, decide elaborar, para su querido mundo del vino, un producto tradicional que consiguiera elevar al máximo sus características organolépticas, para lo que aplica todos sus conocimientos. Nace así La Regañá Don Pelayo Especial para Catas. Éste es el comienzo de una nueva andadura con fases de superación continuas, abarcando productos y servicios muy selectos, siempre en torno a una gran pasión: La Gastronomía Gourmet.

***“la fuerza del trabajo
y la emoción de la
pasión humana”***

Historia de la Regañá

La historia de la regañá se remonta a unos mil años atrás. El excesivo calor al que se sometían las sopas de cereales dio como resultado un pan seco y duro, aunque delicioso, muy apropiado para el almacenaje y los largos viajes.

Así se descubrió la regañá, que llegó a convertirse en uno de los sustentos de tripulaciones de buques y de soldados, allende los mares, quienes, a “regañadientes” consumían el único alimento que a veces tenían para llevarse a la boca.

Don Pelayo se dedica a la elaboración artesanal de la regañá, mediante un minucioso proceso que da como resultado un producto de excepcional textura. Su fina masa, y el secreto magistral de su cocción, hacen que su consumo proporcione sensaciones irresistibles.

Tanto cordobeses y sevillanos se atribuyen la paternidad de este producto, que es de los más típicos de Andalucía.

*“La regañá
Don Pelayo es el
acompañante ideal
de cualquier tapa
o aperitivo”*

La Regañá Don Pelayo

La Regañá y el Pico de Cristal

Son elaboraciones artesanas de pan que combinan texturas nuevas y sabores incomparables con un toque importante de tradición. Son el resultado de la pasión de hacer algo diferente con la decisión de mantener un proceso artesano de producción.

Resultan un acompañamiento perfecto en tapas o aperitivos, como base de diversos platos de cocina de autor o como complemento de gran variedad de alimentos, para resaltar sus sabores.

Sin duda, productos únicos que sorprenderán a los más escépticos.

Utilizamos sólo ingredientes naturales para nuestros productos.

Seleccionamos las materias primas con máximo cuidado.

Mantenemos una elaboración tradicional y a mano.

Nuestros artesanos cuidan con esmero cada proceso para conseguir el mejor producto.



La Regañá Don Pelayo

Clásica



Única regañá del mundo elaborada a mano, una a una, sin emulgentes ni conservantes de ningún tipo. Premiada como «Producto Excelente de Andalucía» por la SAEIA “Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias”.

*“Delicia de pan crujiente,
fina y delicada, con una
calidad extraordinaria
y 100% natural”*

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr
Número Ref.	0101R2
Código EAN (paquete)	8437007779004 *
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	2
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	12 meses

* Este ítem utiliza el mismo número EAN que la Regañá Especial Cata



La Regañá Don Pelayo

Clásica

Formato familiar

Práctico e ideal para compartir las deliciosas Regañás Don Pelayo, cada bolsa contiene diversos envases individuales para mantener el producto en perfecto estado y con sus características organolépticas intactas.

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 10 bolsas con 6 paquetes de 35 gr.	Caja de 15 bolsas con 4 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101R10X6	0101R15X4
Código EAN (paquete)	8437007779011	8437007779035
Bolsas por caja	10	15
Peso neto por caja	2100 gr	2100 gr
Peso bruto por caja	2820 gr	2825 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50	50,00 x 43,50 x 14,50
Paquetes por bolsa	6	4
Unidades por paquete	2	2
Peso neto bolsa	210 gr	140 gr
Peso neto paquete	35 gr	35 gr
Cajas por pallet	48	48
Vida útil	12 meses	12 meses



N° Ref. 0101R10X6



N° Ref. 0101R15X4

La Regañá Don Pelayo

Algas

Un producto sorprendente, que es el resultado de la fusión atrevida de nuestra particular regañá con lechuga de mar, recolectada a mano en su medio natural y deshidratada a baja temperatura.

“Un sabor que nos envuelve con los aromas inconfundibles del mar”



INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, algas (lechuga de mar "Ulva spp"), flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101R2A
Código EAN (paquete)	8437007779028
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	2
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	12 meses

La Regañá Don Pelayo

Pimentón

En Fuerza y Emoción sigue intacto nuestro afán por seguir creando; y en esta búsqueda de aumentar la intensidad del sabor de nuestra Regañá, encontramos el mejor condimento para ella en el Pimentón Ahumado, sin tener que salir de nuestras fronteras y sin renunciar a la naturalidad del producto.

“Inconfundible embajador de la Gastronomía Española”

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, pimentón ahumado, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101R2PI
Código EAN (paquete)	8437007779066
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	2
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	12 meses



La Regañá Don Pelayo

Ecológica

Una nueva experiencia llega para los consumidores más exigentes. Una regañá hecha con la mejor harina y la mejor levadura 100% ecológicas.

“Elaborada con ingredientes minuciosamente seleccionados”



INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema de origen ecológico, agua, levadura ecológica, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101R2E
Código EAN (paquete)	8437007779073
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	2
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	12 meses

La Regañá Don Pelayo

Especial Cata

En las Catas es fundamental contar con panes secos que limpien los paladares de los catadores. De esta manera se evitarán distorsiones en las percepciones que proporciona cada producto catado.

En Don Pelayo hemos creado un pan especial que se caracteriza por ser la única Regañá del mundo elaborada para limpiar el paladar.

La Regañá Especial para Catas realzará así las características organolépticas del vino o del aceite.

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101RCA
Código EAN (paquete)	8437007779004 *
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	2
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	6 meses

* Este ítem utiliza el mismo número EAN que la Regañá Clásica

“La única Regañá del mundo elaborada para limpiar el paladar”



La Regañá Don Pelayo

Marinera

Nuevo producto inspirado en la alta cocina levantina. Una regañá más reducida de tamaño pero con las mismas características y calidad que caracterizan e identifican a los productos Don Pelayo.

*“El tamaño perfecto
para acompañar los
platos más innovadores”*



INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, flor de sal de las Marismas de Cádiz.

DESCRIPCIÓN	Caja de 60 paquetes de 35 gr.
Número Ref.	0101R460
Código EAN (paquete)	8437007779080
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	2100 gr
Peso bruto por caja	2780 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm
Unidades por paquete	4
Peso neto paquete	35 gr
Cajas por pallet	48
Vida útil	12 meses

Picos Don Pelayo

El Pico de Cristal

Delicia de Pan, de tradición española, con un tamaño y una textura crujiente que lo convierten en un acompañante perfecto para aperitivos y tapas.

Elaborado con ingredientes de alta calidad, el Pico Don Pelayo se convierte en un “beso de pan” inconfundible, de sabor tradicional, que ha sido premiado como “Producto Excelente de Andalucía” por la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA).

El Pico se comercializa también en distintos formatos para el canal HORECA y para tiendas.

INGREDIENTES:

Harina de trigo, agua, masa madre, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra.

DESCRIPCIÓN	Caja con 100 paquetes de 25 gr.
Número Ref.	0106p25
Código EAN (paquete)	0737186521912
Paquetes por caja	100
Peso neto por caja	
Peso bruto por caja	
Dimensiones caja	
Peso neto paquete	25 gr
Cajas por pallet	
Vida útil	



Nº Ref. 0106P25

Picos Don Pelayo

El Pico de Cristal



N° Ref. 0102P400

INGREDIENTES:

Harina de trigo, agua, masa madre, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra

DESCRIPCIÓN	Caja con 10 paquetes de 400 gr.	Caja con 10 paquetes de 500 gr.
Número Ref.	0102P400	0102P500
Código EAN (paquete)	8437001944408	8437001944378
Paquetes por caja	10	
Peso neto por caja	4000 gr	5000 gr
Peso bruto por caja	4480 gr	5600 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50	
Peso neto paquete	400 gr	500 gr
Cajas por pallet	48	
Vida útil	6 meses	



N° Ref. 0102P500

Picos Don Pelayo

El Pico de Cristal

Formato familiar



N° Ref. 0102P12X5



N° Ref. 0102P20X3

INGREDIENTES:

Harina de trigo, agua, masa madre, sal, levadura, aceite de oliva virgen extra

DESCRIPCIÓN	Caja de 12 bolsas con 5 paquetes de 50 gr.	Caja de 20 bolsas con 3 paquetes de 50 gr.
Número Ref.	0102P12X5	0102P20X3
Código EAN (paquete)	8437001944361	8437001944248
Paquetes por caja	12	20
Peso neto por caja	3000 gr	
Peso bruto por caja	3740 gr	3760 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50	
Paquetes por bolsa	5	3
Peso neto bolsa	250 gr	150 gr
Peso neto paquete	50 gr	
Cajas por pallet	48	
Vida útil	6 meses	

La Regañá Don Pelayo

DAVID DE CASTRO



Si desea ponerse en contacto con nosotros, puede enviarnos un email o llamarnos por teléfono:
info@fuerzayemocion.com | +34 955 123 727

Harina de otro costal



DAVID DE CASTRO

E fuerza y
emoción
GOURMET BUSINESS

*“la fuerza del trabajo
y la emoción de la
pasión humana”*

El creador

A principios de 2011 David de Castro, sommelier con profunda experiencia en el mundo del vino, se desarrolla como emprendedor, y funda la empresa Fuerza y Emoción, S.L. En ella, David de Castro imprime su filosofía: la fuerza del trabajo y la emoción de la pasión humana.

La ilusión de este nuevo empresario, con extensa e intensa trayectoria, da lugar a una marca con personalidad propia.

Entusiasta de la vida, inquieto y con necesidad de vivir experiencias, durante su recorrido por distintos países, empieza a descubrir un mundo de olores, sabores y texturas que rápidamente captan su atención. De esta manera, la búsqueda incansable de nuevos productos se convierte en una de las grandes ambiciones de este emprendedor. Así, decide elaborar, para su querido mundo del vino, un producto tradicional que consiguiera elevar al máximo sus características organolépticas, para lo que aplica todos sus conocimientos. Nace así La Regañá Don Pelayo Especial para Catas. Éste es el comienzo de una nueva andadura con fases de superación continuas, abarcando productos y servicios muy selectos, siempre en torno a una gran pasión: La Gastronomía Gourmet.

Harina de otro costal

La Artesanía del Pan

Harina de Otro Costal es la marca más reciente de Fuerza y Emoción. Está construida por productos elaborados a mano y con texturas únicas, comercializados en diferentes formatos. Su línea exclusiva y gourmet de picos, basada en la elaboración artesanal de pan de cristal, convierte a estos productos en compañeros ideales para la alta restauración.

Utilizamos sólo ingredientes naturales para nuestros productos

Seleccionamos las materias primas con máximo cuidado.

Mantenemos una elaboración tradicional y a mano.

Nuestros artesanos cuidan con esmero cada proceso para conseguir el mejor producto.



Nuestros productos



Harina de otro costal

Palissimo

Es la delicia de los paladares más exigentes. Con su masa increíblemente crujiente y fina este producto es ideal para dar un crocante máximo a cualquier elaboración o producto al que acompañe.

Es el maridaje perfecto para tomar con queso, foie, jamón, todo tipo de embutidos o, incluso, para los enamorados del pan, como snack para comerlo solo.

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, miel, sal, aceite de oliva virgen extra y malta de cebada.

	Caja de 10 paquetes
Número Ref.	0104P250
Código EAN (paquete)	8437020228046
Paquetes por caja	12
Peso neto por caja	3000 gr
Peso bruto por caja	3370 gr
Dimensiones caja	30,00 x 26,50 x 49,00 cm
Cajas por pallet	36
Peso neto paquete	250 gr
Vida útil	12 meses



Harina de otro costal

El Palo de Cristal

El Palo de Cristal es un producto gourmet elaborado a mano, uno a uno, de forma completamente artesanal con ingredientes de máxima calidad. El resultado es un pan de textura rústica e inmejorable sabor.

Este palo de pan crujiente resulta el acompañante idóneo para tapas o aperitivos.



INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, miel, sal, aceite de oliva virgen extra y malta de cebada.

	Caja de 60 paquetes
Número Ref.	0104P2
Código EAN (paquete)	8437020228053
Paquetes por caja	60
Peso neto por caja	1200 gr
Peso bruto por caja	1620 gr
Dimensiones caja	30,00 x 44,00 x 15,00 cm
Cajas por pallet	72
Peso neto paquete	20 gr
Vida útil	12 meses

Harina de otro costal

El Garbo de Cristal



Pisando con Garbo es la última de las incorporaciones a la familia de productos de Harina de Otro Costal. Se trata de un pico increíblemente crujiente y ligero, más grande que nuestro Pico Don Pelayo de siempre y con un aspecto más moreno.

Igualmente es fácil de comer y es el acompañante ideal para todo tipo de elaboraciones, comidas e incluso para picar entre horas.

INGREDIENTES:

Harina de trigo de calidad suprema, agua, levadura, sal, azúcar, malta de cebada.



N° Ref. 0105G170

	Caja con 24 paquetes de 170 gr.	Caja con 100 paquetes de 25 gr.	Caja con 150 paquetes de 15 gr.
Número Ref.	0105G170	0105G25	0105G15
Código EAN (paquete)	8437020228039	8437020228022	8437020228015
Paquetes por caja	24	100	150
Peso neto por caja	4080 gr	2500 gr	2250 gr
Peso bruto por caja	4772 gr	3300 gr	3000 gr
Dimensiones caja	50,00 x 43,50 x 14,50 cm		
Peso neto paquete	170 gr	25 gr	15 gr
Cajas por pallet	48		
Vida útil	9 meses		



N° Ref. 0105G25

Haringa de otro costal

DAVID DE CASTRO



Si desea ponerse en contacto con nosotros, puede enviarnos un email o llamarnos por teléfono:
info@fuerzayemocion.com | +34 955 123 727