

Espinacs per agilitzar el trànsit



SPINAK PAN50

Conté farina de blat, amb espinacs deshidratats, fibra de blat i llavor de lli marró. És una combinació molt equilibrada, amb un bon aroma i un gust molt especial, que ens pot ajudar quan el trànsit intestinal és alterat pel restrenyiment.

Ingredients: farina de blat, subproducte i fibra de blat, espinacs deshidratats, lli marró i farina de malta.

Informació nutricional

- La base d'aquesta farina és el blat, cereal bàsic en la dieta mediterrània
- Els espinacs aporten fibra i són una font important de potassi, calci, vitamines (àcid fòlic, vitamina A i carotenoids) i minerals propis de les hortalisses.
- Conté llavors de lli marró, que dinamitzen el tracte intestinal.
- Colesterol zero, ja que es tracta d'un producte d'origen vegetal.

Característiques:

- Pa molt especial, quant a gust, aroma i sabor.
- Ajuda per a regularitzar el tracte intestinal en èpoques de restrenyiment, juntament amb una dieta equilibrada.
- Conserva bé la humitat, i per tant la vida útil és més llarga.

Cada vegada hi ha més gent afectada pels embussos, retencions i col·lapses de trànsit... intestinal. L'estrès, el desequilibri dietètic, el sedentarisme i altres perles de la nostra societat moderna sembla que en són els culpables, però el fet és

que la gent busca remeis. Atents a aquesta demanda dels consumidors, a YLLA hem desenvolupat una nova farina, la SPINAK PAN50 que, com el seu nom indica, porta espinacs com a fibra activa.



Molts consumidors es deixen enlluernar pel pa calent (a gasolineres, súpers, etc.), sense saber que potser compren un pa congelat de la pitjor qualitat i fet fa sis mesos. Per això, proposem una campanya de conscienciació amb el lema i logotip "Pa calent? No, gràcies".

Flequer enxampat "in congelanti"

Miquel Precuit Massafred, propietari d'una fleca, va tenir una relliscada que pot sortir cara al seu negoci. Aquest flequer va agafar pa congelat, fabricat no se sap quan ni on, que va voler fer passar com a pa del dia, elaborat al seu obrador. I ve't aquí que els clients van notar la diferència i van demanar explicacions. En Miquel Precuit no va tenir més remei que acceptar la seva pífia, amb el consegüent descrèdit per al seu establiment. Com segurament sospitareu, aquesta notícia és inventada, però no irreal, oi?



Editorial

Teniu a les vostres mans el primer número d'Obrad'Or, una publicació destinada a tots els professionals que us esforceu dia a dia en aquest espai màgic i meravellós que és l'obrador. A través d'Obrad'Or, volem donar-vos informacions i notícies interessants del nostre sector; presentar-vos nous productes i mètodes de treball; animar-vos a emprendre iniciatives que millorin la qualitat dels vostres productes i del vostre negoci i fer-vos costat en tot allò que necessiteu.

En aquests moments difícils, volem que sentiu més que mai que YLLA us fa costat i que tots junts defensarem millor els interessos del nostre sector. En aquestes pàgines trobareu també complicitat, humor i ironia, que no són temps per anar gemegant, sinó per animar-nos els uns als altres per buscar sortides i solucions. Només em resta agrair-vos una vegada més la vostra confiança i fidelitat i esperar que l'Obrad'Or us sigui un acompanyant útil i interessant en la vostra feina i en el vostre negoci.

Jordi Ylla Vilarrubia

Blat convencional, biològic, transgènic... ?

CRC, l'alternativa dels francesos



El blat **transgènic** provoca rebuig pels efectes encara no comprovats i perquè amenaça la supervivència de varietats de blats autòctons (contaminació creuada i oligopoli de preus de les multinacionals). El blat **biològic** suposa uns costos elevats i el que es cultiva convencionalment no sempre té prou qualitat i respecta el medi ambient. A causa de tot això, els francesos han ideat el model agrícola dels **cereals CRC** (Conreus i Recursos Controlats). És una certificació que avala els cereals cultivats amb bones pràctiques agrícoles, emmagatzemament amb ventilació d'aire natural i absència d'insecticida, i traçabilitat controlada des del camp fins a l'expedició. La certificació CRC ha connectat

molt bé amb les noves tendències de consum, i ja aplega més de mil agricultors, vint-i-un organismes emmagatzemadors, vint molins, una desena d'industrials i distribuïdors i un nombre creixent d'artesans flequers. La farina procedent dels blats CRC s'utilitza per elaborar productes de gamma alta, ja que facilita l'elaboració i genera uns pans exquisits i bonics sense l'ús de millorants.



YLLA, formant els professionals



> **Vic**, novembre del 2008, curs de formació dirigit per Jordi Pallarès a Chocovic per a professionals del món de les pizzes interessats a millorar la qualitat dels seus productes amb les farines YLLA.

> **Cadix**, abril del 2009, curs dirigit per Jordi Pallarès sobre la millora de qualitat de les pizzes i la relació comercial amb els distribuïdors de la zona.

> **València**, maig del 2009, demostració de diferents pans especials realitzada per Xavier Barriga i Ramon Serra.

Farina 1878, el secret dels pans artesans



Ramon Serra, d'YLLA 1878, juntament amb Xavier Barriga i Manel Brocal, en una demostració de la Farina 1878 a casa del Director de l'Escola Superior de Pasteleria Sr. José Vicente Pérez Córdoba, València.

Farina 1878, fórmula i procés d'elaboració

Farina 1878	100%	- Amassat lent - Temperatura de la massa: 21-23°C
Aigua	70%	- Repòs en bloc: 90 minuts - Divisió de la massa: hidràulica o manual
Massa mare	10/15%	- Repòs en peces: 30 minuts - Format: mecànic o manual
Sal	1,8%	- Fermentació: des de 2 hores i 30 minuts de sistemes directes Pns a 18h en processos de fermentació controlada
Llevat	1%	- Cocción: preferentment en forns de sola a temperatures altes i amb vapor

Presentació en sacs de 40 i de 25 kg.

Voleu pans d'aspecte, textura i sabor autènticament artesans? De molles alveolades de color cremós? De conservació més llarga? Doncs no ho dubteu, la Farina 1878 d'YLLA és la solució. A partir d'un cupatge de farines de blats especialment seleccionats i un toc de sègol, obtenim aquesta excepcional farina, que us proporciona: la força suficient per a treballs directes i/o treballs en cambres de fermentació controlada; una **alta hidratació (70%)**; un estalvi d'additius i millorants (ja que no en necessita); i uns pans que us els prendran dels dits!



Serà obligatori embossar i etiquetar el pa?



Això és el que va manifestar la directora general de Comerç de la Conselleria d'Innovació, Universitat i Empresa de la Generalitat de Catalunya, Sra. Gemma Puig, durant la celebració de la Nit del Pa, el mes de juny passat. Una nova normativa exigirà als punts de venda no elaboradors (gasolineres, supermercats, etc.) servir el pa dins **bosses precintades i etiquetades**, amb informació de la procedència, la data de fabricació i els ingredients. Aquesta mesura és destinada a millorar la seguretat alimentària dels consumidors, per preservar els aliments d'una mala manipulació i per informar els usuaris del que compren. Bravo per aquesta mesura!, tots esperem que es posi en funcionament ben aviat.

"Diferenciar-se o morir", aquesta és la qüestió.

ImagYLLAción



XURRO ENAMORAT



PIZZA-YODA



PASTÍS DE WII



PA NARIGUT

La premsa amb el pa de debò



Va creixent una consciència col·lectiva i els usuaris es van adonant que “no és pa tot allò que lluu”. La premsa contribueix força a conscienciar els consumidors a favor del “pa de debò”. Us en posem tres exemples: llegim al *Time Out Barcelona* del mes d'abril: “No cal ser un expert per adonarse que la barra amb textura de xiclet de la gasolinera o del supermercat no té res a veure amb el pa artesà de veritat...” Dubteu quan us ofereixin barres calentes. És l'única manera de fer comestible

el succedani de pa...”. “Un bon croissant no és flor d'un dia; amb un cop de calor, s'ha de poder menjar perfectament un dia després; un mal croissant es distingeix de seguida si el veieu “en família”: tots són iguals, no els han fet a mà”. I llegim al *Descobrir Cuina* del mes de juny: “Hi ha aromes que es resisteixen a desaparèixer i professionals arreu de Catalunya obstinats a fer-les reviure, amb el suport d'un sentir general cansat de pans sense gust i amb escassa tolerància al pas de les hores”.

Fem costat al sector



EPGB
escola pastisseria
gremidebarcelona

Hem col·laborat en les festes anyals del Gremi de Pastissers Artesans de Girona, del Gremi Provincial de Pastisseria de Barcelona i del Gremi de Pastisseria de Lleida; en la Festa de Sant Honorat del Gremi de Flequers de Barcelona; en la Festa Patronal del Gremi Artesà de Xurrers de Catalunya. També col·laborarem en el 2n Concurs del Millor Croissant Artesà del Gremi de Pastisseria de Barcelona.

Decoreu la botiga



Si voleu les imatges de les divertides Scapçaleres gràfiques dels calendaris YLLA per decorar la vostra botiga, sol·liciteu-nos-les trucant al 93 886 28 20 o a través del e-mail ylla1878@ylla.com

YLLA FLASH



IBA 2009 No parlem de l'Impost del *Balor Afegit*, sinó del saló internacional més gran del mercat mundial de la panificació, l'IBA, dedicat als flequers, pastissers i sectors afins. S'organitza del 3 al 10 d'octubre d'aquest any, a Düsseldorf. Serà un gran aparador de tot el que s'amassa i es cou al nostre món.



DQO: Denominació de Qualitat de l'Obrador. Evidentment, no existeix, ens l'hem inventat nosaltres, però... no podria ser que existís? L'obrador és un territori de tradició artesana ancestral, que assegura al consumidor uns nivells de qualitat i seguretat alimentàries. Des d'aquí llancem la idea: una DQO per als professionals de l'obrador.



Fórmules amb èxit. Turrís, Crustó, Forn Mistral, Forn Ba-luard, Forn Trinitat, Triticum, Barcelona Reykjavik, Fidel Pernia (Massa Bambini)... Us sonen aquests noms? Són noves iniciatives de negoci forner-pastisser, que han sabut unir qualitat artesanal amb modernitat. Prenem-ne nota, perquè ens demostren, una vegada més, que la diferenciació basada en el bon fer, l'ofici i els productes “honrats” sempre acaba trobant sortida al mercat.



“Som lo que Sembrem”, la plataforma cívica antitransgènica amb el suport de Santi Santamaria i altres prestigiosos xefs catalans, així com biòlegs, veterinaris i cuiners, van presentar una iniciativa legislativa popular (ILP), basada en un manifest signat per més de cent mil persones, en el qual es proposa obrir un debat sobre aquests tipus de cultius. La iniciativa va ser rebutjada pel Parlament, ves per on! Informeu-vos-en a www.somloquesembrem.org



Obrad'Or

© 2009 YLLA 1878 S.L.

Director editorial: Jordi Ylla Parareda

Ida i disseny: Boldú Comunicació S.L.

visiteu la nova web
www.ylla1878.com