

**NOTA DE PREMSA**

Encamp, 2 de setembre de 2019

**GRUP HIPER PAS INAUGURA EL SEGON  
BAKERY COFFEE GRANIER A LA MASSANA**

**Grup Hiper Pas** obrirà, aquest dimecres 4 de setembre, el segon Bakery Coffee Granier al Principat, fruit de l'aliança comercial que el grup manté amb Granier i que propiciarà l'obertura d'una xarxa de cafeteries i forns de pa artesà arreu d'Andorra. Després de l'acollida de la primera botiga Granier al Pas de la Casa, el grup amplia ara la seva oferta amb la inauguració d'una nova cafeteria urbana amb exposició i degustació de pa i brioixeria, amb una àmplia varietat de productes amb la màxima qualitat i el millor preu a l'Avinguda Sant Antoni, 25 de La Massana.

L'establiment comptarà amb una àmplia carta que combina tradició i innovació amb més de 40 pans diferents, entre els quals s'inclouen els elaborats amb **massa mare de cultiu**, amb un mètode tradicional de fermentació lenta i espontània que es deixa reposar a l'aire; els **pans benestar**, elaborats amb ingredients naturals i biològics com el d'espelta, l'integral i amb proteïnes; **els pans del món**, com el *xusco norlander*, la trena llatina, les *focaccies* i xapates; **els pans regionals**, entre els quals trobem la tetilla, el pa de rosca, el pa de Granada, la coca de pa de Girona o el popular *mollete* i, també, **els de sabors i llavors** com el *xusco 7 cereals*, de blat de moro i pipes, de panses i nous, el *multigrain* o el panet amb ceba.

A més de totes aquestes varietats de pa, el Bakery Coffee Granier oferirà als seus clients una extensa gamma de **productes de brioixeria** dolça i salada de màxima qualitat i un **servei de càtering** amb varietat de safates dolces, salades i mini entrepans.



### ***Productes artesans que mantenen les seves propietats***

La massa de Granier es treballa en els seus tres obradors centrals, ubicats a Espanya, i s'ultracongela en cru per mantenir les seves propietats organolèptiques intactes. Després, es transporta als més de 350 forns que la companyia té repartits arreu de la geografia espanyola i, internacionalment, als 21 locals de països com els Estats Units, Itàlia, Portugal, el Regne Unit i també Andorra. Al mateix punt de venda, els forners processen mitjançant una llarga fermentació els diferents tipus de pans i realitzen una cocció completa de la majoria de productes en forns de sola, que proporcionen calor per radiació. Es tracta, doncs, d'un procés que no té res a veure amb el pa congelat pre cuit ni amb la cocció de barres de pa congelades.

---

### ***Grup Hiper Pas***

*És una empresa familiar andorrana que compta amb dinou establiments: una central de compres pròpia, tretze supermercats i cinc comerços especialitzats, tots ells repartits en diversos punts d'Andorra. Entre altres negocis, la companyia assumeix la gestió del River Centre Comercial des de l'any 2002. <https://www.hiperpas.com>*

### ***Granier***

*La cadena de fleques de proximitat Granier va ser fundada l'any 2010 pel forner i empresari Juan Pedro Conde. En aquests nou anys, s'ha consolidat com un model de negoci de referència en el seu sector d'activitat, amb més de 350 establiments en tota Espanya. Granier treballa cada dia per conservar i promoure la proximitat i l'atenció personalitzada de la fleca tradicional. L'honestedat, el compromís i la professionalitat caracteritzen als forners que formen part de la gran família de Granier, convertint els establiments en un referent de cada plaça. <https://pansgranier.com>*

---

Per a més informació de Grup Hiper Pas:

**Rosario Santa María**

+ 376 346 358

[rsantamaria@undatia.es](mailto:rsantamaria@undatia.es)