



HORNO DE SOS

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Panadería tradicional y dulces artesanos.

Desde 1986 ofreciendo nuestros productos elaborados de forma artesanal, con materias primas de calidad y respetando las recetas tradicionales.

Cuidamos la elaboración del pan, siempre elaborado con masa madre, respetando las fermentaciones, formando las piezas a mano y cociéndolas en nuestro horno.

El mismo proceso que con nuestras pastas y repostería, elaboradas con las recetas de siempre y con los mejores productos, todo de forma artesanal, lo que hace que sean auténticas, de calidad y ¡estén deliciosas!



C/ Emilio Alfaro, 1
Sos del Rey Católico (Zaragoza)



hornodesosdelreycatolico@hotmail.com



Alba y Eduardo
Tel. 948 888 259
Whatsapp: 618 146 148





PRODUCTOS

ESPECIALIDADES DE PAN:

Hogaza, pan de kilo, barra artesana, pan de semillas, pan de cristal, hogaza integral, pan medieval, hamburguesas.

ESPECIALIDADES DULCES Y PASTAS:

Tortas de Mantequilla, Magdalenas, Pastas de Anís, Mantecados hojaldrados, Tortas de chicharro, Coquitos, Tortitas almendradas, Torta de Fuego, Torta Moncayo, Macerada, Lunas, Sosiegos, Galletas de nata, Trufas.



PUNTOS DE VENTA

- Venta en: Sos, Urriés, Isuerre, Petilla, Navardún, Lobera, Longás.

