

Panadería-Repostería  
Julio y Yolanda



# PANADERÍA JULIO Y YOLANDA

## PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Más de 25 años al frente de esta panadería en Sádaba, que trabaja con harinas aragonesas en general y en particular con las ecológicas locales de trigo Aragón 03, espelta, centeno.

Especializados en repostería artesana variada y elaboraciones especiales adaptadas a cada ocasión.

A su especialidad, las tortas de manteca, le siguen las tortas de rodilla, las maceradas, el doblero de aceite, las galletas, los mantecados, las tortas de anís y muchos más.

Panes de trigo común, de Aragón 03, de espelta, también integrales, barras, hogazas, panicos, primas, churros.

Sello de Artesanía alimentaria.



Barrio Verde Bajo, 30  
Sádaba (Zaragoza)



panaderiajulioyyolanda@hotmail.es



Julio y Yolanda  
Tel. 976 675 088  
Whatsapp: 616 50 42 04





## PRODUCTOS

**Panes:** pan de espelta, de Aragón 03, de centeno y en barra, en churro, en pan de kg.

**Repostería:** tortas de manteca, de rodilla, anís, mantecados, doblericos...



## PUNTOS DE VENTA

Tiendas en Sádaba, Ejea, Zaragoza y Sangüesa.

**En Ejea:** En Sabores, en el barrio de La Llana, en la tienda de la Cooperativa, y en el mercado municipal de Ejea.

**En Zaragoza:**

- Actur, La DESPENSICA, Julio García Condoy
- La Paloma, Juan Bautista del Mazo 3 Bº La Química
- Bombonera Oro, Coso 48
- Horno San Valero, en César Augusto 3
- Tupinamba, César Augusto 94 esquina Torrenueva
- En el Bª La Jota: en Hermanos Peña, Avda Cataluña 152, Avda. Cataluña 92 y Avda La Jota 57

**En Sangüesa:** Supermercados Gallo y Y Kome y Kalla

**Envío de pedidos a domicilio.** Consultar enviando un whatsapp al 616 50 42 04.

