



AMA OREA, es un pequeño obrador artesanal de pan ecológico ubicado en el valle de Karrantza, Bizkaia. Queremos ofrecer una cuidada producción de diferentes tipos de pan y repostería con el sabor de las cosas hechas con mimo y dedicación.

Usamos grano cultivado de forma ecológica sin aditivos químicos y molido entero mediante procedimientos mecánicos a la piedra.

Empleamos masa madre natural y largas fermentaciones, que aportan aroma, sabor, una mejor digestibilidad y una mejor conservación del pan.

Cocemos nuestro pan, repostería y demás productos en horno de leña.



Paximadi de harina de trigo, de maíz y de centeno.