

## VIENA LA BAGUETTE, TRADICIÓN PANADERA EN EL MERCADO DE SAN ANTÓN

- **Hogaza, candeal, gallega... sabores de siempre que se dan la mano con las originales propuestas de Paco Fernández como el curry, violeta, coco o mostaza en este coqueto puesto**
- **A los más de 60 panes se suma una gran variedad de tentempiés salados, ideales para cualquier ocasión, y una cuidada selección de dulces**

Madrid, mayo de 2011

Porque en un mercado no puede faltar el pan y menos aún si es artesanal de cinco estrellas, el nuevo y recién inaugurado Mercado de San Antón (Augusto Figueroa, 24, esquina Barbieri. Madrid) acoge en su puesto número 14 a **Viena La Baguette** ([www.vienalabaguette.com](http://www.vienalabaguette.com)). Una firma con más de 120 años de historia, obrador propio, otra coqueta tienda en Santa Brígida, mucha tradición y nuevos sabores.

Y es que Paco Fernández, cuarta generación y maestro panadero de **Viena La Baguette**, no deja de innovar día a día, sin perder en ningún momento el amor y respeto que siente hacia este producto básico a la vez que gourmet. Así, desde sus hornos llegan a la nueva tienda chapatas, gallegas, hogazas, candeales, vienas... Recetas que ya elaboraba su bisabuelo y que él ha mejorado con una cuidada selección de harinas y una excelente masa madre. Pero también sabrosas propuestas para los más atrevidos con cacao, mostaza, tomate o peras.

Un festival de sabor que se multiplica los fines de semana apostando por combinaciones como pan de queso y miel; hierbabuena y regaliz; violetas y mostaza o coco y curry. Pero también, flautines de cebolla y cebollino; ajo y romero; avena o amapola así como espigas de naranja, colines de chocolate... Sin olvidar su selección de integrales como el multigre, el de siete cereales, la milla de oro o el de maíz.

En definitiva, más de 60 variedades que se convierten en una experiencia única que permite sentir todos los aromas de los campos de España... y de Alemania, Italia o Portugal. Pero como no sólo de pan vive el hombre, y nunca mejor dicho, **Viena La Baguette** cuenta con una amplia oferta de salados y dulces.

### Lo salado

Situado en el lateral del puesto, el mostrador de las propuestas saladas no deja indiferente: sándwiches, empanadas, empanadillas, quiches, mini pizzas, lacitos, medias noches, *calzone*... Todos ellos sencillos, artesanos, apetecibles y saludables.

### Lo dulce

En el centro, llaman la atención los originales y llamativos postres. Entre sus creaciones destacan *petit fours*, *macarons*, tartas, tanto para cuatro personas como individuales, y tartaletas, y la selecta bollería como croissants, palmeritas de hojaldre o bizcochos variados. Destacan en estas creaciones los sabores frescos de la fruta y la suavidad de los chocolates Valrhona.

Cabe destacar que todos los productos se elaboran en el obrador de la familia Fernández: **Viena La Baguette** (C/ Antoñita Jiménez, 58. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14). Por otro lado, vende en exclusiva a algunos de los restauradores más importantes de nuestro país, así como a todos los locales de este mercado con alma gourmet. Por último, señalar su web: [www.vienalabaguette.com](http://www.vienalabaguette.com). Novísima, interactiva y con recomendaciones de los mejores chefs. ¡No te la pierdas!

El horario de atención al público de los puestos es de 10.00 a 22.00 horas. La tienda de Santa Brígida 6, **Viena La Crem**, lo hace de martes a viernes de 10.00 a 14.30 horas y de 17.00 a 20.00 horas. Sábados y domingos de 10.00 a 15.00 horas.

Más información: Aires News Comunicación. [www.airesnews.com](http://www.airesnews.com)

Isabel Aires. [isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. [jana@airesnews.com](mailto:jana@airesnews.com)  
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288