



La Regañá conserva en sí misma la esencia de la cultura mediterránea, y que gira en torno a nuestro estimado aceite de oliva. Este es un producto típico procedente del valle del Guadalquivir y sus orígenes se remontan a la Alta Edad Media, cuando los marineros partían a las colonias en alta mar, llevando con ellos la Regañá como sustituto del pan.

Debido al hecho de que la Regañá está enriquecida con aceite de oliva y sésamo se conservaban durante todo el viaje en buen estado para su consumo.

Estos son los orígenes de lo que hoy conocemos como Regañá.



The Regañá keeps itself the essence of the mediterranean culture, which is always revolving around estimated olive oil. This is a typical product from the Guadalquivir valley and its ancient origins come from the High Middle Ages, when the sailors set off to the colonies on the high seas taking with them the regañá to substitute the bread.

Due to the fact that the Regañá is enriched with olive oil and sesame it lasted during the whole voyage in good consumption conditions.

These are the origins of what today we know as Regañá.




LA REGAÑÁ ROLDÁN CONTIENE AL MENOS UN 12% DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN SU COMPOSICIÓN.



THE REGAÑÁ ROLDÁN CONTAINS AT LEAST 12% OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ON ITS COMPOSITION.



 ELABORADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON CONTENIDO OLÉICO Y ÁCIDOS OLÉICOS PARA REGULAR LOS NIVELES DE COLESTEROL.

- ✓ SIN ADITIVOS.
- ✓ SIN CONSERVANTES.

¡IDEAL CON TODOS LOS APERITIVOS Y COMIDAS!

 MADE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WHICH CONTAINS OLEIC AND LINOLEIC ACIDS TO HELP REGULATE CHOLESTEROL LEVELS.

- ✓ NO ADDITIVES.
- ✓ NO CONSERVANTES.

¡IDEAL WITH ALL SNACKS AND MEALS!



Regañá
artesana



REGAÑÁ ROLDÁN, S.L.
POLÍGONO INDUSTRIAL EL SOTO, 14711
ENCINAREJO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA • ESPAÑA)
www.pasteleriasroldan.com

customer service: +34 957 20 26 20