vinetur

Levaduramadre lleva a Puerto Rico su primer establecimiento en América con obrador propio

La tienda de Bayamón incorpora cafetería, terraza y una sala para reuniones y eventos de hasta 80 personas

miércoles 26 de agosto de 2026



Levaduramadre ha abierto este miércoles, 26 de agosto, su primera tienda en América con un establecimiento en Bayamón, Puerto Rico. La operación supone la llegada de la firma española de panadería y pastelería artesanal al otro lado del Atlántico después de iniciar en 2025 su expansión exterior con una apertura en Andorra.

La nueva tienda está situada en Bayamón, una ciudad que la empresa sitúa como el segundo municipio más poblado de Puerto Rico y uno de los polos económicos e industriales del área metropolitana de San Juan. Levaduramadre explica que la elección responde al peso comercial del municipio y a su afinidad con un modelo basado en la elaboración diaria y la atención directa al cliente.

El local incorpora un formato distinto al habitual en la red de la marca. Según informa la compañía, el espacio cuenta con obrador propio y elaborará a diario todos sus productos a la vista del público. El objetivo, añade la empresa, es concentrar en un mismo punto la producción, la venta y el consumo en sala.

El establecimiento incluye una zona de cafetería con capacidad para entre 40 y 43 comensales, un salón polivalente para entre 10 y 12 personas y una terraza exterior para entre 20 y 25 clientes. En conjunto, el aforo ronda las 80 personas. La sala adicional está preparada para reuniones corporativas, presentaciones y encuentros sociales, de acuerdo con los datos facilitados por Levaduramadre.

En la oferta comercial estarán los productos más reconocibles de la marca, como las hogazas de masa madre, las palmeras, las cookies y los muffins. A esa base se añade una selección de especialidades locales y productos gourmet adaptados a los gustos de la región, según la empresa.

Desde la dirección de Levaduramadre señalan que la apertura en Puerto Rico es el movimiento más ambicioso de su estrategia de internacionalización hasta la fecha. “Tras dar el primer paso el año pasado en Andorra, cruzar el charco y establecer nuestro primer punto de venta en América confirma la solidez de nuestra propuesta y el atractivo universal del pan artesano de calidad”, afirma la compañía.

La empresa añade que Bayamón ofrece un emplazamiento adecuado para presentar este formato ampliado. En palabras de la dirección, la ciudad es “un centro clave a nivel económico y cultural” y permite poner en marcha un concepto que reúne obrador, cafetería y espacio de reunión para la comunidad en un mismo local.

Con esta apertura, Levaduramadre sostiene que mantiene como base de su negocio la tradición panadera, la elaboración diaria, el uso de ingredientes naturales y la cercanía en la atención. La compañía enmarca además el proyecto dentro de una expansión internacional que busca adaptar sus espacios a distintos mercados sin renunciar a su propuesta original.

Levaduramadre nació en Madrid con el propósito de recuperar la esencia del pan artesanal. Según explica la empresa, su modelo combina calidad, innovación y proximidad con el cliente, apoyado en ingredientes naturales y procesos de elaboración tradicionales. La marca añade que sigue ampliando su presencia en nuevas regiones de España al mismo tiempo que avanza fuera del mercado nacional.