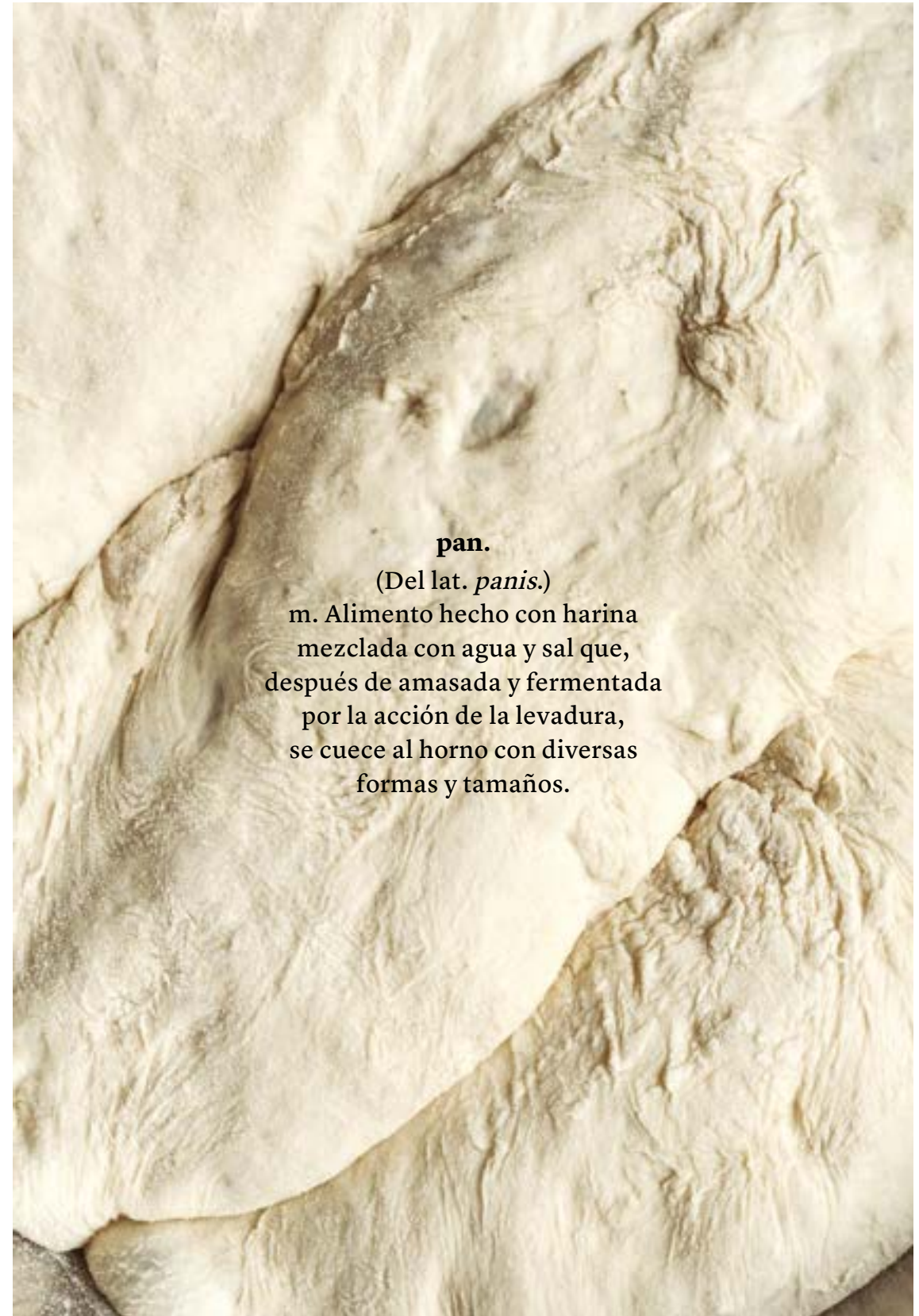




 **EUROPASTRY**<sup>®</sup>  
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

 EUROPASTRY®



## Lo que siempre hemos querido: **Innovar cada día.**

Innovar es como ir descubriendo nuestros sueños un día tras otro. Desde el principio nos ha ayudado a incorporar la tecnología en nuestros procesos de forma natural. Y ha inspirado nuestras mejores especialidades panaderas. Para ser lo que siempre hemos querido ser: soñadores de pan.



<b>Pan</b>		<b>Bollería dulce</b>		<b>Pâtisserie Valérie</b>	
Saint Honoré	08	Viennoiserie Sophie	64	Tartas	138
Pan Gran Reserva	18	Viennoiserie Caprice	66	Planchas	140
Pan Tradicional	24	Petit Doré	72	Brazos	143
Pan Saludable	32	Sélection D'Or	73	Tartaletas, y Caprichos	144
PanBurger	36	Selección	74	Repostería	145
Cristalino	42	Croissants	76		
Focaccias y Paninis	44	Napolitanas	84	<b>Productos Temporada</b>	
Panes de Molde	46	Ensaïmadas	88	Festividades	148
Especialidades	50	Masa Danesa	92	Torteles y Roscones	150
Pan Hostelería:		Hojaldres	96	Cocas de San Juan	152
Restauración	54	Les Tûlipés	102		
Molletes	59	Muffins y Plumcakes	106	<b>Retail</b>	
Pan Bocadillos	60	Cookies y Brioche	108	Lineal Seco y Congelado	158
		Especialidades	109		
		Dots	110	<b>Koama</b>	
				Aperitivos	162
		<b>Bollería salada</b>		Burgers y Mini Burgers	165
		Croissants	122	Principales	166
		Napolitanas	123		
		Hojaldres	124	<b>Friart</b>	
		Masa Danesa	127	Pastas y Arroces	170
		Quiches	127	Tapas y Caprichos	171
		Empanadas	128		
				<b>Heura</b>	
		<b>Mangas, Bases y Planchas</b>		Bocados, Tacos, Tiras, Burgers y Meatballs	172
		Bases, Placas, Mangas Madalena y Bizcocho	130		
				<b>Kentes</b>	
		<b>Sin Gluten</b>	134	Pizzas	176
				Bocadillos	178
				Wraps y Rodados	179
				<b>Fruit Colors</b>	
				Zumos y Smoothies	180
				<b>Merchandising</b>	
				Bolsas Pan, Kits	184
				Bolsas y Cajas	185
				Take Away	185
				Bolsas y Cajas Dots	186

# Nuestros compromisos: Cuanto mejor lo hagamos, mejor para todos.

Todo lo que hacemos, todo que lo amamos, implica cumplir nuestros compromisos, para que cada día sea el mejor. Por eso, desde que nos ponemos en pie, buscamos la excelencia en todo, nuestros productos cumplen los controles más exhaustivos de seguridad alimentaria y nuestros procesos tienen un impacto con el medio ambiente cada vez menor.

Ayer, hoy y mañana. Porque nuestro cada día, es nuestro futuro.



## **El pan**

Llevamos toda una vida dedicados al pan,  
apasionados por él, innovando con él,  
buscando siempre resultados de la mejor calidad,  
soluciones para las diferentes tipologías de clientes,  
adaptándonos a los tiempos y a nuevas necesidades  
y pensando cómo hacerlo llegar a cuantas  
más personas mejor.

Nuestro pan, nace cada día.  
Y no tiene fin.





**Saint Honoré.**  
**Un tributo al pan**  
**con nombre**  
**y apellido**

Toda historia tiene un principio, la nuestra empezó hace 30 años. Este pan es nuestro homenaje a la visión de nuestro panadero Pere Gallés y a su legado, al respeto por los procesos tradicionales y al cuidado por los detalles y la excelencia.

Un pan único, 100% natural y elaborado de forma artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.

**SAINT  
HONORÉ**





# SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



## El valor de un pan con valores

### Tiempo

Realizado con el mismo proceso histórico que el pan artesanal de mayor calidad, dándole el tiempo que merece y cuidando cada uno de los detalles para que el espíritu y sabor artesanal lleguen al producto.

### Pasión

Perfeccionistas, detallistas, a veces obsesivos... pero sobre todo apasionados por lo que hacemos. La pasión es la que nos permite pasar de hacer un buen pan a hacer el mejor.

### Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos. Mantenemos nuestros procesos fieles a la tradición panadera, para conseguir un pan que nos hace sentir orgullosos.



Cumplimiento y compromiso de los procesos artesanales



Producto 100% natural



Producto fuente de fibra



Reposos largos en tableros de madera certificada para productos alimenticios



Proceso de alta hidratación exclusivo



Pan acabado de moldear a mano



En la gama BÍO las harinas son molidas en molino de piedra



Masas madre exclusivas para cada producto



Cocción en horno de piedra

# SAINT HONORÉ



## Clásicos



### 61140 Baguette Ancienne SH

22 u | 220 g | 6x6 | 46 cm  
20' | °C 190-200° | 10-15'



### 63620 100% Integral SH

24 u | 300 g | 6x6 | 46 cm  
20' | °C 200° | 10-15'



### 69960 Barra de la Huerta SH

16 u | 280 g | 6x6 | 47 cm  
30' | °C 190-200° | 10-15'



### 68440 Barra Santa Inés SH

15 u | 350 g | 6x6 | 47 cm  
30' | °C 190-200° | 10-15'



### 66665 Marquesa SH

18 u | 240 g | 6x6 | 45 cm  
30' | °C 190-200° | 15'



### 68371 Bocata de la Huerta SH

45 u | 115 g | 6x6 | 25 cm  
30-45' | °C 200° | 8-10'



### 66532 Barra Rústica Obrador SH

16 u | 280 g | 6x6 | 43 cm  
30' | °C 190-200° | 10-20'



### 61632 Grand Barra Obrador SH

10 u | 560 g | 6x6 | 44 cm  
60' | °C 180-200° | 20-25'



### 61161 Media Ancienne SH

24 u | 130 g | 6x6 | 27 cm  
20' | °C 190-200° | 10-15'



### 61281 Barra Delirium SH

16 u | 390 g | 6x6 | 44 cm  
30' | °C 190-200° | 10-15'



### 66675 Alma SH

15 u | 250 g | 4x8 | 38 cm  
30' | °C 180-200° | 10-12'



### 63610 Media 100% Integral SH

40 u | 160 g | 6x6 | 24,5 cm  
20-30' | °C 180-200° | 10-15'



## Cereales



### 69125 Alma Semiwholegrain SH

12 u | 345 g | 4x8 | 46 cm  
40-50' | °C 180-200° | 4-6'



### 66985 Barra Cereales SH

20 u | 350 g | 6x6 | 44 cm  
30' | °C 180-200° | 10-12'



### 68792 Barra Espelta SH

20 u | 300 g | 6x6 | 44 cm  
30' | °C 190-200° | 10-15'



### 68191 Media Espelta SH

48 u | 150 g | 6x6 | 27 cm  
30-45' | °C 200° | 15'



### 69145 Media Cerealis SH

50 u | 120 g | 6x6 | 20 cm  
20-30' | °C 180-200° | 10-15'



### 65105 Hogaza Pipas de Calabaza SH

8 u | 650 g | 4x8 | 33 cm  
40' | °C 180° | 24' | 33 cm



### 65085 Hogaza Cereales SH

8 u | 650 g | 4x8 | 40' | 32 cm  
180° | 24' | 32 cm



### 65850 Hogaza Whole Grain SH

8 u | 460 g | 4x14 | 21 cm  
50' | °C 220° | 25' | 21 cm



### 61150 Redondo Summum Espelta y Centeno SH

8 u | 430 g | 4x14 | 16,5 cm  
60' | °C 180-200° | 20-25'

## Bío



### 61271 Barra con Sarraceno Bío SH

12 u | 500 g | 6x6 | 60' | 33 cm  
180-200° | 20-25' | 33 cm



### 65135 Hogaza Espelta Bío SH

12 u | 430 g | 6x6 | 30-40' | 28 cm  
190-195° | 22-28' | 28 cm



### 65125 Hogaza Obrador Bío SH

12 u | 430 g | 6x6 | 30-40' | 27 cm  
190-195° | 22-28' | 27 cm



### 61070 Redondo Obrador Bío SH

6 u | 420 g | 4x14 | 45-60' | 17,5 cm  
180-200° | 20-25' | 17,5 cm



### 60030 Pavé Espelta y Quinoa Bío SH

8 u | 430 g | 4x14 | 45-60' | 17 cm  
180-200° | 20-25' | 17 cm

## Restauración



### 68150 Sabio SH

50 u | 70 g | 6x6 | 15 cm  
30-45' | °C 200° | 8-10'



### 61720 Medio Redondo Obrador SH

52 u | 130 g | 6x6 | 12 cm  
40' | °C 220° | 25'



### 66555 Sibarit SH

72 u | 90 g | 4x8 | 18 cm  
30-45' | °C 190-210° | 8-10'



### 68140 Tortuga SH

80 u | 70 g | 6x6 | 17 cm  
30-45' | °C 200° | 8-10'

## Fully Baked



### 60445 Aqua Fully Baked SH

16 u | 280 g | 6x6 | 40-45'  
°C 180-200° | 4-6' | 46 cm



### 60435 Media Aqua Fully Baked SH

40 u | 130 g | 6x9 | 40-45'  
°C 180-200° | 4-6' | 22 cm

## Bases



### 67795 Pinsa di Nico SH

15 u | 265 g | 8x9 | 30 cm  
30' | °C 220° | 5-7'

## Panes de Autor



### 61536 Pan de Pasas y Nueces

8 u | 465 g | 4x14 | 22,5 cm  
30-40' | °C 190-210° | 20-25'



### 61541 Pan con Espelta

6 u | 465 g | 4x14 | 24 cm  
50' | °C 180° | 20-25'



### 61610 Pan con Maíz

12 u | 270 g | 4x14 | 23 cm  
20-30' | °C 170-190° | 20-25'



### 61526 Pan de los 3 Quesos

6 u | 470 g | 4x14 | 24,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 14-18'



### 85810 Flautín de Queso

30 u | 180 g | 4x7 | 48 cm  
20-30' | °C 195-210° | 6-7'



### 61551 Pan de Cerveza

6 u | 450 g | 4x14 | 22 cm  
30-45' | °C 170-190° | 20-30'



### 45170 Hogaza Espelta y Miel

10 u | 265 g | 6x11 | 23 cm  
30-40' | °C 190-210° | 10-15'



### 61560 Pan Choco y Naranja

16 u | 270 g | 4x14 | 18 cm  
30-40' | °C 170-190° | 20-25'



### 65290 Pan de Payés

6 u | 460 g | 4x14 | 20 cm  
40' | °C 220° | 25'

## Una elaboración rústica con los sabores del nuevo siglo

Una nueva familia de panes elaborados con masa madre, sin aditivos artificiales ni conservantes, siguiendo las recetas originales de los obradores de pan de décadas atrás.

Cocidos en horno de suela de piedra, combinan una elaboración artesana tradicional con la búsqueda de los sabores más innovadores y sorprendentes.





## **Gran Reserva.** **Este es el pan**

Si existe un pan de referencia entre nuestros panes, estamos hablando de nuestro Gran Reserva.

Elaborado con trigos cuidadosamente seleccionados y elaborado según el proceso "Pan Gallés", de triple fermentación, alta hidratación.

Hablamos de un pan de larga durabilidad, crujiente corteza dorada, miga alveolada y esponjosa y un sabor exquisito que es nuestra mayor herencia y en el que inspiramos todo nuestro saber hacer.

---

**Gran  
Reserva**

---





## Una buena cosecha es sinónimo de éxito

La harina es al pan como nuestros Gran Reserva son a todo lo que sabemos sobre ella: sus cuidados desde la siembra, sus fases de crecimiento, sus debilidades, su recolección y posterior molienda.

Se trata de nuestro ingrediente fundamental y como tal, en todo momento merece una atención especial por nuestra parte.

## De nuestra tierra también nace el pan

La calidad viene desde el origen de la tierra en la que nacen y crecen los trigos locales con los que elaboramos nuestras harinas cuidadosamente seleccionados en el Valle del Ebro, Huesca y la vega de Albacete y que posteriormente darán lugar a exquisitas hogazas que preservan el sabor del auténtico pan de antaño.

## Solo ingredientes naturales



### Lejos de los aditivos, cerca de un pan mejor

Con masas madre y nuestra mejor selección de granos de trigo Gran Reserva.



### Larga vida a una larga fermentación

Facilita una mayor digestibilidad y asimilación de los nutrientes del pan.

## Los atributos de nuestra gama Gran Reserva



Miga alveolada y esponjosa

Corteza dorada y crujiente

Larga durabilidad

Aroma y sabor excepcionales

## Los Clásicos



### 23671 Bastón Gran Reserva

26 u | 295 g | 4x7 | 55 cm  
15-25' | °C 180-190° | 20-25'



### 22900 Baguette Cereales Gran Reserva

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 28230 Rústica Cuveé Gran Reserva

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 22415 Barra Extra Gran Reserva

26 u | 295 g | 4x7 | 48 cm  
20-25' | °C 180-190° | 20-25'



### 62215 Barra Espelta Gran Reserva

23 u | 225 g | 6x6 | 40 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 22001 Baguette Gran Reserva

26 u | 260 g | 4x7 | 53 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 22910 Baguette Salvado Gran Reserva

26 u | 275 g | 4x7 | 53 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 28862 Barra Plus Gran Reserva

20 u | 370 g | 4x7 | 51 cm  
20-25' | °C 180-190° | 20-25'



### 22411 Barra Gran Reserva

28 u | 295 g | 4x7 | 40 cm  
20-25' | °C 180-190° | 20-25'



### 62990 Barra Centeno Gran Reserva

18 u | 355 g | 4x7 | 35 cm  
20-25' | °C 180-190° | 20-25'



### 28240 Media Rústica Cuveé Gran Reserva

44 u | 155 g | 4x7 | 27 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 22971 Barrita Lino Gran Reserva

40 u | 185 g | 4x7 | 26 cm  
15-20' | °C 190-200° | 15-20'



### 22421 Bocata Gran Reserva

50 u | 150 g | 4x7 | 25,5 cm  
20-25' | °C 180-190° | 15-20'



### 22681 Gourmet Gran Reserva

80 u | 95 g | 4x7 | 17,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



### 28120 Gourmet Semillas y Cereales Gran Reserva

80 u | 100 g | 4x7 | 17,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



### 20341 Panecillo Gran Reserva

110 u | 70 g | 4x7 | 14 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'

## Las Hogazas



### 69135 Hogaza Tres Trigos Gran Reserva

15 u | 445 g | 4x7 | 33 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 20041 Hogaza Clásica Plus Gran Reserva

13 u | 500 g | 4x7 | 32 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 20011 Hogaza Clásica Gran Reserva

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 20021 Hogaza de Aceitunas de Kalamata Gran Reserva

18 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 21981 Hogaza de Soja Gran Reserva

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 21971 Hogaza Semillas y Cereales Gran Reserva

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 28221 Hogaza con Cereales Gran Reserva

18 u | 445 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'



### 63315 Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva

16 u | 425 g | 4x7 | 25 cm  
25-30' | °C 170-180° | 35-45'

GRAN RESERVA ORIGEN



## **Tradicional** El pan de siempre que parece el de ahora

La mejor manera de crecer  
es saber adaptarse cada día.  
Y esa manera de afrontar  
los retos es lo que nos  
ha permitido evolucionar  
nuestro pan de siempre,  
con nuevas recetas,  
con nuevos sabores,  
con nuevas interpretaciones  
de nuestra calidad  
de toda la vida.



## Rústicos



### 22091 Bastón

20 u | 395 g | 4x7 | 55,5 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 23760 Tramontana

20 u | 395 g | 4x7 | 55,5 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 66900 Rústica 7 Cortes

28 u | 310 g | 4x7 | 55 cm  
20-30' | °C 180-190° | 15-20'



### 65050 Barra de 7 Cortes

32 u | 275 g | 4x7 | 55 cm  
20-30' | °C 180-200° | 15-20'



### 24770 Baguette del Horno

34 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 66931 Baguette Tahona

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 23290 Provenzal Plus

26 u | 290 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 00035 Pan Bretón

30 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 27110 Provenzal

34 u | 240 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 20240 Barra Toscana

34 u | 240 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 24060 Piamonte

28 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
20-30' | °C 180-190° | 13-18'



### 22265 Barra Silvestre

32 u | 215 g | 4x7 | 54 cm  
20-30' | °C 185-190° | 13-18'



### 20610 Rústica de Leña

16 u | 415 g | 4x7 | 53 cm  
20-25' | °C 180-220° | 15-20'



### 60120 Barra de la Dehesa

20 u | 300 g | 4x7 | 50 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



### 62731 Flautín Tradición

40 u | 150 g | 4x9 | 50 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



### 62751 Flautín Olivas

40 u | 150 g | 4x9 | 50 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



### 80630 Barra 5 Cortes

24 u | 270 g | 6x6 | 45,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 27021 Barra O Forno Galego

18 u | 290 g | 6x6 | 44 cm  
15-20' | °C 190-195° | 12-14'



### 47600 Barra de Agua

20 u | 280 g | 6x6 | 44 cm  
15-20' | °C 185-190° | 10-11'



### 22614 Barra del Horno

25 u | 270 g | 6x6 | 43 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 28350 Barra Tradición

18 u | 270 g | 6x6 | 40 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 26360 Barra Arlequín

23 u | 285 g | 6x6 | 38 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



### 68630 Pan Picado Andaluz Familiar

30 u | 315 g | 4x8 | 35,5 cm  
40' | °C 195° | 12-15'



### 67871 Pan Picado Andaluz

40 u | 150 g | 6x7 | 19,5 cm  
40' | °C 195° | 10-12'



### 66940 Barra Cantábrica

20 u | 270 g | 6x6 | 30-45' | °C 180-200° | 10-15' | 38,5 cm



### 61235 Rosca

10 u | 425 g | 6x7 | 50-60' | °C 190-210° | 20-25' | 25,5 cm



### 26310 Torta de Pan Mediana

25u | 115 g | 8x8 | 20-30' | °C 180-190° | 8-10' | 15 cm

000

### Descongelar y Listo

Sin hornear · Sin mermas

Mínima regeneración

A demanda



### 63430 Pan Campesino

2 u | 1,75 kg | 4x11

30-45' | 44,5 cm





# Chapattas



## 27771 Chapatta Familiar Plus

30 u | 300 g | 4x7 | 35 cm  
25-35' | °C 180-190° | 18-25'



## 21711 Chapatta Pasas y Nueces

22 u | 375 g | 4x8 | 30 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



## 27934 Chapatta Tradición

22 u | 400 g | 4x7 | 33 cm  
20' | °C 190° | 15'



## 37631 Chapatta Bocata Plus

44 u | 170 g | 4x9 | 28 cm  
15-20' | °C 180-190° | 12-15'



## 62290 Chapiflauta

64 u | 110 g | 6x7 | 27 cm  
20-25' | °C 180-190° | 10-14'



## 27623 Chapatta de la Familia

34 u | 220 g | 4x7 | 26 cm  
25-35' | °C 180-190° | 18-25'



## 27950 Chapatta Bocata Plus

44 u | 130 g | 4x9 | 25 cm  
15-20' | °C 180-190° | 12-16'



## 44480 Chapatta 4 Cereales

22 u | 375 g | 4x8 | 30 cm  
25-35' | °C 180-190° | 15-20'



## 67641 Ciabatta

85 u | 65 g | 4x9 | 12,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



## 10056 Chapatta Bocata

50 u | 140 g | 4x8 | 20 cm  
15-20' | °C 185-195° | 14-16'



## 00053 Chapatta Barrita

80 u | 90 g | 4x7 | 12,5 cm  
15-20' | °C 185-195° | 12-15'



## 00054 Chapatta Panecillo

140 u | 60 g | 4x7 | 8,5 cm  
15-20' | °C 185-195° | 12-14'



## 30900 Chapatta Barrita Cereales

65 u | 95 g | 4x7 | 12,5 cm  
15-20' | °C 185-190° | 16-18'



## 69996 Coca

14 u | 450 g | 6x5 | 46 cm  
30' | °C 180° | 8'



## 69995 Mini Coca

60 u | 70 g | 6x5 | 14 cm  
20-30' | °C 180° | 6'

# Pan Blanco



## 24650 Baguette Plus

36 u | 250 g | 4x7 | 55 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



## 60111 Baguette 100% Natural

32 u | 250 g | 4x7 | 54 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



## 63340 Baguette de Nieve

36 u | 250 g | 4x7 | 55 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



## 27533 Parisienne

22 u | 348 g | 4x7 | 52 cm  
15-20' | °C 180-190° | 18-20'



## 60520 Baguette Hostelería

30 u | 295 g | 4x7 | 55 cm  
15-20' | °C 180-190° | 15-20'



## 61770 Madrileña

24 u | 325 g | 4x7 | 50,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



## 10012 Barra Grande

20 u | 400 g | 4x7 | 54 cm  
20-25' | °C 175-190° | 20-25'



## 27274 Barra

26 u | 270 g | 6x6 | 45 cm  
20-30' | °C 190-200° | 15-20'



**Salud  
Cuidarse  
no es una moda  
pasajera.**

Desde el principio hemos pensado que elaborar nuestros productos de la forma más natural sería una ventaja. Siempre nos ha permitido ir por delante en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas con un buen aporte de fibra y ser más eficaces a la hora de encontrar soluciones que hagan la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más equilibrada.



## Integrales y Cereales



### 22284 Baguette Semillada

32 u | 250 g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 54 cm



### 10032 Baguette con Salvado

36 u | 250 g | 4x7 | 15-20' | 190-210° | 15-20' | 52,5 cm



### 67333 Baguette con Salvado

36 u | 235 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 16-18' | 51 cm



### 27562 Baguette con Cereales

37 u | 235 g | 4x7 | 20-25' | 180-190° | 16-18' | 51 cm



### 22730 Flauta Semillada

25 u | 160 g | 4x14 | 20-30' | 180-190° | 12-15' | 50 cm



### 46551 Barra Cereal Plus

26 u | 275 g | 6x6 | 20-25' | 180-200° | 20-25' | 45 cm



### 64481 Barra 6 Cereales

32 u | 250 g | 4x7 | 20-25' | 180-200° | 15-20' | 27,5 cm



### 27861 Kornspitz

30 u | 240 g | 4x7 | 20-30' | 180-200° | 20-25' | 27 cm



### 65035 Frikorn Rustikal (Pipas Calabaza)

10 u | 330 g | 4x15 | 20-30' | 170-180° | 22-28' | 22,5 cm



### 65065 Frikorn Centeno

10 u | 275 g | 4x15 | 20-30' | 170-180° | 22-28' | 22,5 cm



### 65075 Frikorn Semillas y Cereales

10 u | 330 g | 4x15 | 20-30' | 170-180° | 22-28' | 22,5 cm



### 65045 Frikorn Espelta

10 u | 300 g | 4x15 | 20-30' | 170-180° | 22-28' | 22,5 cm

## Pan Salud



### 67192 Pan Fibras

40 u | 140 g | 4x8 | 25 cm | 15-20' | 180-185° | 15-20'



### 67186 Pan Sin Sal

50 u | 130 g | 4x8 | 25 cm | 15-20' | 180-190° | 15-17'



### 67203 Pan Omega

55 u | 115 g | 4x8 | 23 cm | 15-20' | 180-190° | 15-17'



## Panes para la hamburguesa perfecta

Lo que está claro es que las hamburguesas han superado la categoría en la que se encontraban para colocarse entre los productos gourmet más apreciados. Gamas de panes como el nuestro tienen un papel muy importante como base, como punto de partida de las creaciones más innovadoras, equilibrio de sabores, y contraste de texturas. El acompañante perfecto, a pedir de boca.

**Cristalinas | Clásicas | Rústicas | Brioche | Minis | Sin Gluten**

## Combinaciones redondas

### El pan perfecto

Elige un pan adecuado a la medida de cada receta

### Sabor añadido

Añádele sabor jugando con quesos, foie, bacon, huevo, mermelada



### Una buena base

Hay una base para todos los gustos: ternera, ave, cerdo, pescado y veggies

### Frescura y color

Dale un toque de color y frescura con lechugas, tomate, cebolla y vegetales

## Panburger Clásicas



**27271 Burger Sésamo Precortada**

24 u | 85 g | 4x14  
20-30' | 12,5 cm



**27080 Burger Malta**

24 u | 85 g | 4x14  
40-60' | 12,5 cm



**25130 Burger Aldeana Precortada**

24 u | 80 g | 4x14  
30-50' | 12 cm



**69880 Burger Aldeana Black**

24 u | 85 g | 4x14  
20-30' | 12 cm



**89450 Burger Aldeana Semillas**

24 u | 92 g | 4x14  
50' | 11,5 cm



**67753 Pan Hamburguesa Minute**

30 u | 84 g | 4x15  
10-15' | 12,2 cm



**88250 Burger Tierna Plus**

24 u | 92 g | 4x14  
50' | 11,5 cm



**88251 Burger Tierna Midi**

40 u | 55 g | 4x14  
50' | 9,5 cm



**69821 Burger Tierna**

40 u | 60 g | 4x14  
20-30' | 9,5 cm



**80001 Burger Soft**

24 u | 92 g | 4x14  
20-25' | 11,8 cm



**68605 Panburger Multigrain**

40 u | 110 g | 8x12  
45-60' | 9 cm

# BURGER EXPERIENCE

¡Solo para amantes de la Burger!



Un evento único en el que vivir una experiencia irrepetible, donde experimentar y descubrir nuevos caminos creativos: consejos de regeneración, maridajes con ingredientes diferenciales, elaboración de recetas y presentación en mesa. Una oportunidad para soñar y sentir la pasión e innovación por las burgers.

Para más información pregunta a tu comercial de confianza.

## Panburger Cristalinas



### 67920 Chapata Cristalina (Precortada)

60 u | 24 u | 95 g | 4x14 | 13 cm  
20' | °C 180-190° | 1'



### 89892 Burger Cristalina Cerveza (Precortada)

60 u | 80 g | 4x8 | 12 / 11,5 cm  
40-50' / 20-40' | °C 180-190° | 1'

## Panburger Brioche



### 65481 Burger Brioche

40 u | 60 g | 4x14  
20-30' | 9,5 cm



### 69391 Burger Cristalina Bio (Precortada)

60 u | 75 g | 4x8 | 11,5 cm  
20-40' | °C 180-190° | 1'



### 69854 Burger Cristalina Kornspitz (Precortada)

60 u | 70 g | 4x14 / 4x8\* | 11,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 1'

## Panburger Rústicas



### 60450 Bollo Rústico Listo

22 u | 100 g | 6x11 | 20-25'  
°C 190-210° | 1' | 12,5 cm



### 69897 Burger Cristal (Precortada)

60 u | 80 g | 4x8 | 11,5 cm  
20-40' | °C 180-190° | 1'



### 88833 Burger Cristalina 120 69837 Burger Cristalina 120 (Precortada)

60 u | 75 g | 4x8 | 11,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 1'



### 69841 Burger Cristalina 95 (Precortada)

40 u | 50 g | 4x14 | 9,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 1'



### 23790 Pan Hamburguesa Rústico

55 u | 110 g | 4x8 | 20'  
°C 190-210° | 10-15' | 12 cm

## Panburger Minis



### 63291 Pulga Brioche

96 u | 26 g | 4x14  
40-50' | 6,5 cm



### 28020 Mini Burger Sésamo

120 u | 22 g | 4x14  
30-50' | 6,5 cm



### 28031 Mini Burger Semillas

120 u | 25 g | 4x14  
30-50' | 6,5 cm



### 64050 Pan Mini Hamburguesas

180 u | 22 g | 4x12  
5-10' | 6,5 cm



# CRISTALINO

Redescubre el pan

## Suena a pan excelente

Escucha atentamente: pan de doble fermentación y exquisita hidratación, una miga blanca, suave, extraordinariamente alveolada.



### La regeneración. Servir al punto es la base del éxito.

Por ello, te recomendamos que sigas nuestros consejos de la tabla de regeneración que te ayudarán a servir el pan como si estuviera recién hecho.

<b>Convección 240°</b> (aire no controlado)	<b>Convección Cinta 240°</b> (aire guiado)	<b>Salamandra</b> (grill arriba y abajo)	<b>Plancha</b> (llena)
<b>1 min</b>	<b>1,5 min</b>	<b>1,5 min</b>	<b>1,5 min</b>

## Cristalino Clásicos



### 62140 Flautín Cristalino

35 u | 145 g | 4x9 | 50 cm  
20-30' | °C 200-220° | 7-9'



### 64970 Gran Cristalino

12 u | 330 g | 4x8 | 46 cm  
40-50' | °C 180-200° | 4-6'



### 22351 Pan Cristalino

12 u | 33 g | 4x7 | 50 cm  
30-45' | °C 180-200° | 4-6'



### 64971 Gran Cristalino Precortado

64 u | 50 g | 4x9 | 12,5 cm  
20' | °C 180-190° | 1'



### 23350 Pan Cristalino Bocata

24 u | 100 g | 4x14  
20-30' | 25 cm



### 63440 Media Cristalina Precortada

24 u | 85 g | 4x14  
40-50' | 23 cm



### 63770 Tercio Cristalino Precortado

28 u | 65 g | 4x14  
40-50' | 18 cm



## Cristalino Minis



### 68710 Panecillo Cristalino

55 u | 40 g | 4x14  
40-50' | 12,5 cm



### 61241 Pulga Cristalina

96 u | 20 g | 4x14  
40-50' | 7 cm



### 61211 Pulga Cristalina 4 Semillas

96 u | 22 g | 4x14  
40-50' | 7 cm

## Focaccias



### 64445 Focaccia Bianca

42 u | 135 g | 4x9  
20-30' | 14,5 cm



### 28870 Focaccia Provenzal

Tomate y orégano  
40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
10' | 185° | 2'



### 28850 Focaccia Italiana

Cebollino y orégano  
40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15-20' | 180-190° | 2'



### 21441 Focaccia Mediterránea

Sal y aceite  
40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15-20' | 180-190° | 2'



### 21451 Focaccia Romana

Pimiento verde, orégano y aceitunas negras  
40 u | 105 g | 8x7 | 12 cm  
15-20' | 180-190° | 2'

## Paninis



### 28820 Panini Sésamo Black & White

30 u | 100 g | 8x8 | 17,5 cm  
15-20' | 180-190° | 5-7'



### 28880 Panini Clásico

30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm  
15-20' | 180-190° | 2'



### 28810 Panini Egeo

Orégano y olivas negras  
30 u | 95 g | 8x8 | 17,5 cm  
25-30' | 180-190° | 2'



### 68895 Panini Avena y Centeno

30 u | 85 g | 8x8 | 16 cm  
15-20' | 185° | 2'



### 66350 Panino de Avena

60 u | 100 g | 4x8  
25-30' | 11 cm



## Eléctrico, rebelde y con mucha personalidad,

Su forma alargada y corte en uve recuerda a un submarino  
y se utilizaba para alimentar a la tripulación.

Los ingredientes más típicos que se suelen utilizar son:  
carne, embutido, queso, verduras (frescas o encurtidas),  
aliños y diversas salsas.



### 66160 Rock & Roll

6 placas 8 u  
584gr/placa - 73gr/u  
4x14 | 50'  
180-190° | 1'  
17 cm

### 66165 Mini Rock & Roll

6 placas 18 u  
495gr/placa - 27,5gr/u  
4x14 | 50'  
180-190° | 1'  
8,5 cm





## **Panes de Molde** Nuestro lado más tierno.

Un rencuentro con la ternura y esponjosidad del verdadero pan de molde. Elaborado con nuestra masa madre, cuidamos cada detalle, por pequeño que sea, para lograr la fina corteza, porosidad y frescura idónea que requiere un pan de estas características.

Ideamos cada rebanada para que sea la base perfecta con la que romper el molde.

**PANES DE MOLDE**



000

## Descongelar y Listo

Sin hornear  
Sin mermas  
A demanda  
Mínima regeneración



## Panes de Molde Clásicos



**67230 Frisandwich**  
20 rebanadas + 2

8 u | 800 g | 6x8  
20-25' | 28 cm



**69660 Frisandwich Tostada**  
12 rebanadas + 2

8 u | 800 g | 6x8  
20-25' | 28 cm



**67730 Pan de Molde Blanco**  
10 rebanadas + 2

10 u | 275 g | 4x14  
30-40' | 18,5 x 10 cm



**64950 Pan Campestre Precortado**

5 u | 1,51 kg | 4x7  
30-45' | 38x22 cm

**60221 Tramezzino**

4 u | 980 g | 7x9  
45-60' | 46 cm



## Panes de Molde Dulces



**67750 Pan de Molde Brioche**  
10 rebanadas + 2

10 u | 330 g | 4x14  
30-40' | 18,5 x 10 cm



## Panes de Molde Cereales



**60850 Frisandwich con Salvado**

8 u | 820 g | 6x8  
20-25' | 28 cm



**85590 Pan de Molde Semillas y Cereales**

8 u | 595 g  
4x14 | 30-40'



**81980 Pan Campestre Cereales y Semillas**

5 u | 1,6 kg | 4x7  
30-45' | 38x22 cm



**67620 Pan de Molde Alto en Proteínas**  
10 rebanadas + 2

10 u | 370 g | 4x14  
30-40' | 18,5 x 10 cm



**67670 Pan de Molde Semillas y Cereales**  
10 rebanadas + 2

10 u | 400 g | 4x14  
30-40' | 18,5 x 10 cm



**67950 Pan de Molde 3 Espeltas**  
10 rebanadas + 2

10 u | 400 g | 4x14  
30-40' | 18,5 x 10 cm

## Panes de Molde Retail



**67731**  
Pan de Molde Blanco



**67621**  
Pan de Molde Alto en Proteínas



**67951**  
Pan de Molde 3 Espeltas



**67671**  
Pan de Molde Semillas y Cereales



**64951**  
Pan Campestre Precortado



**81981**  
Pan Campestre Semillas y Cereales Precortado



## Especialidades



### 64150 Panecillo Frankfurt Listo

76 u | 95 g | 4x7  
20-25' | 20,5 cm



### 67240 Pan de Viena Largo

50 u | 110 g | 4x8 | 15-20'  
180-190° | 8-10' | 26 cm



### 60731 Panecillo Disney

50 u | 65 g | 8x8 | 20-30'  
200-220° | 5-8' | 8,5 cm



### 63335 Panecillo Picado

80 u | 55 g | 4x14 | 20-30'  
190° | 5-10' | 8,2 cm



### 66145 Roll con Patata

60 u | 90 g | 4x8 | 20-30'  
185-195° | 10' | 10 cm



### 67100 Pan Polar

24 u | 175 g | 4x18  
15-20' | 27 cm



### 66330 Bagel

50 u | 85 g | 4x10 | 45'  
180° | 3-5' | 12 cm



### 61330 Bagel Amapola

50 u | 85 g | 4x10 | 45'  
180° | 3-5' | 11,8 cm



### 67850 Rebanada de Pan de Payés

90 u | 65 g | 4x9  
15-20' | 20 cm



### 68900 Pan Bao

30 u | 41 g | 8x14  
20-30' | 9,5 cm



### 65080 English Muffin

48 u | 63 g | 7x12  
20-30' | 9,5 cm



## **Hostelería Pan del día, a cualquier hora.**

Estamos totalmente preparados para ayudar con nuestro mejor servicio a los profesionales de hoteles, restaurantes y cafeterías. Con formatos y con soluciones a medida, rápidas y eficaces.

Para que los que nunca renuncian a un producto recién hecho, cuenten con un obrador excelente las 24 horas del día.



# Restauración Panecillos



**22781 Medio Flautín Rústico**

80 u | 75 g | 4x9  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 25 cm



**42790 Medio Flautín de Olivas**

80 u | 75 g | 4x9  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 25 cm



**21620 Flautín Mediterráneo**

1,6 kg | 40 g | 8x14  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 13 cm



**21631 Flautín de Semillas**

2,2 kg | 40 g | 8x14  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 13 cm



**40023 Barrita**

80 u | 90 g | 4x7  
10-15' | °C 180-190°  
10-15' | 20 cm



**10024 Barrita**

42 u | 90 g | 8x7  
15-20' | °C 190-210°  
10-15' | 20 cm



**00049 Barrita Suprême Cereales**

80 u | 90 g | 4x7  
10-15' | °C 190-210°  
10-15' | 19 cm



**22542 Bocatín Picolo**

70 u | 75 g | 4x9  
20-30' | °C 180°  
12-15' | 19 cm



**27321 Gourmet**

84 u | 100 g | 4x7  
15-20' | °C 180-190°  
12-14' | 18,5 cm



**22061 Gourmet con Salvado**

45 u | 85 g | 8x7  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 18 cm



**27571 Mini Flauta**

80 u | 52 g | 8x8  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 16 cm



**63710 Panecillo Dehesa**

100 u | 60 g | 4x7  
15-20' | °C 190-210°  
15-20' | 15,5 cm



**65340 Panecillo de Nieve**

95 u | 65 g | 4x8  
15-20' | °C 180-190°  
12-15' | 14 cm



**40028 Panecillo**

76 u | 55 g | 8x7  
16' | °C 180-190°  
10-12' | 13 cm



**27360 Panecillo con Salvado**

100 u | 65 g | 6x7  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 13 cm



**27301 Panecillo**

90 u | 65 g | 6x7  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 13 cm



95 u | 65 g | 4x8  
15-20' | °C 180-190°  
12-15' | 14 cm



**65810 Rombo**

50 u | 70 g | 8x8  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 15 cm



**63455 Rombo Espelta**

85 u | 73 g | 4x8  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 16x7 cm



**63555 Rombo Sarraceno y Centeno**

100 u | 73 g | 4x8  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 16x6 cm



**25825 Rombito**

4 kg | 50 g | 8x8  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 12,5 cm



**63410 Triángulo**

1,8 kg | 60 g | 8x14  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 9x12,5 cm



**63090 Triángulo Kornspitz**

1,95 kg | 65 g | 8x14  
20-30' | °C 180-190°  
10-12' | 9x12,5 cm



**27641 Chapatta Hostelería**

85 u | 65 g | 4x9  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 12 cm



**26321 Mini Nórdico**

90 u | 40 g | 8x7  
20-30' | °C 180-190°  
12-15' | 11 cm



**67330 Mini Nórdico Teff**

120 u | 70 g | 4x7  
20-30' | °C 170-190°  
11-14' | 16 cm



**67530 Mini Nórdico Avena**

120 u | 70 g | 4x7  
20-30' | °C 170-190°  
11-14' | 16 cm



**29120 Redondo Moreno**

100 u | 85 g | 4x7cm  
15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 10 cm



**58900 Panecillo Redondo**

100 u | 60 g | 6x7  
20-25' | °C 180-190°  
10-12' | 8,5 cm



**27513 Payesito**

70 u | 90 g | 6x7  
15-20' | °C 180-190°  
12-14' | 10 cm



**27520 Panecillo de Viena**

80 u | 70 g | 6x7  
20-30' | °C 180-190°  
8-10' | 10 cm

000  
**Descongelar y Listo**  
Sin hornear  
Sin mermas  
A demanda  
Mínima regeneración



**64040 Panecillo Tierno**

48 u | 50 g | 6x7 | 35-40'  
8,7 cm

## Restauración Miniaturas



**55190 Mini Bollo O Forno Galego**

100 u | 40 g | 8x8 | 9 cm  
15-20' | °C 190-210° | 1'



**28590 Miniatura de Pipas**

80 u | 37 g | 8x9 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**69126 Piccolino**

70 u | 40 g | 6x13 | 10 cm  
20-30' | °C - | -



**28580 Miniatura 8 Cereales**

100 u | 44 g | 8x8 | 7,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 8-10'



**84650 Miniartesano Tres Quesos**

80 u | 47 g | 4x14 | 7 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



**61225 Bijoux**

60 u | 40 g | 6x13 | 8 cm  
15-20' | °C 190-210° | 1-2'



**27370 Miniatura con Salvado**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**28570 Miniatura de Especies**

80 u | 37 g | 8x9 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**67761 Pan de Ajo**

100 u | 28 g | 8x8 | 8,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 12-15'



**27420 Miniatura de Pasas y Nueces**

100 u | 42 g | 8x8 | 7 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**84620 Miniartesano Espelta**

80 u | 47 g | 4x14 | 7 cm  
20-30' | °C 180-190° | 8-10'



**27900 Pan Roll Blanco**

100 u | 42 g | 8x8 | 7,6 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**27470 Miniatura Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**47470 Pulga 5 Cereales**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**27310 Miniatura**

100 u | 35 g | 8x8 | 9 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**27340 Panecillo de Viena Mini**

140 u | 44 g | 6x7 | 8,5 cm  
20' | °C 180-190° | 6-8'



**84640 Miniartesano Pasas y Nueces**

80 u | 45 g | 4x14 | 7 cm  
20-30' | °C 180-190° | 8-10'



**27910 Pan Roll con Salvado**

100 u | 45 g | 8x8 | 7,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**22745 Rústico Cerveza**

2,1 kg | 60 g | 8x14 | 16 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



**42190 Mini Flautín de Olivas**

45 u | 60 g | 8x14 | 12,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



**22341 Rombo Linaza y Avellanas**

1,9 kg | 50 g | 8x14 | 12,8 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**22650 Campiña Albaricoques y Nueces**

1,80 kg | 40 g | 8x14 | 7,5 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



**22651 Chapatta Mini**

80 u | 47 g | 8x8 | 7 cm  
15-20' | °C 180-190° | 9-12'



**27600 Mini Flauta 3 Cereales**

60 u | 52 g | 8x9 | 16,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 10-12'



**23070 Mini Bocado Puntas**

3,75 kg | 30 g | 8x8 | 12 cm  
15-20' | °C 180-190° | 8-10'



**24640 Mini Rombo**

1,8 kg | 30 g | 8x14 | 10 cm  
20-30' | °C 180-190° | 12-15'



**21671 Campiña Olivas**

2,4 kg | 40 g | 8x14 | 7 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



**22401 Mini Pintxo**

2,21 kg | 17 g | 8x14 | 5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 8-10'



## Restauración Surtidos



### 27831 Surtido Mini Chapattas

75 u | 35 g | 8x8 | 15-20' | °C 180-190°  
10-12' | 8,5 cm | Verduritas, cebolla y orégano



### 67820 Miniaturas Surtidas

100 u | 44 g | 6x7 | 15-20' | °C 180-190° | 10-12'



### 62700 Surtido Selección

100 u | 50 g | 6x7 | 20-30' | °C 180-190° | 10-12'  
mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas



### 22800 Surtido Gourmet

100 u | 50 g | 6x7 | 20-30' | °C 180-190° | 10-12'  
mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo



### 42150 Surtido Vianas Mini Horeca

75 u | 44 g | 8x8 | 15-20' | °C 180-190° | 6-8'



### 43150 Surtido Hostelería

100 u | 35 g | 7x6 | 15-20' | °C 180-190° | 10-12'

## Molletes



### 62245 Mollete Andaluz

60 u | 85 g | 6x7  
20' | 15 cm



### 20480 Mollete

60 u | 90 g | 6x7  
20-25' | 12,5 cm



### 21771 Mollete Mini

75 u | 65 g | 6x7  
15-20' | 10,5 cm



### 21480 Mollete con Salvado

60 u | 90 g | 6x7  
20-25' | 12,5 cm



### 28480 Mollete Kornspitz

60 u | 93 g | 6x7  
20-25' | 11 cm

## LA MOLLETERÍA

### Un tierno deseo en forma de pan

Es la ternura hecha pan.  
Delicado, suave y extremadamente tierno,  
invita al mordisco a cualquier hora.  
Un capricho de origen andaluz que rápidamente  
se ha colado en menús y cartas de establecimientos  
de renombre por toda España.

Su versatilidad y fácil manejo lo convierten  
en la opción ideal para elaborar todo tipo  
de bocadillos con un toque refinado.

## Pan Bocadillos



### 20680 Media Piamonte Plus

38 u | 175 g | 4x7 | 28 cm  
20-25' | °C 180-200° | 20-25'



### 27792 Francesita

48 u | 175 g | 4x8 | 30,5 cm  
15-25' | °C 180-190° | 14-16'



### 30024 Superbocata

44 u | 175 g | 4x7 | 30,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 23810 Media O Forno Galego

45 u | 170 g | 4x8 | 30 cm  
30-40' | °C 190-200° | 12-15'



### 27124 Media Provenzal

65 u | 120 g | 4x7 | 28 cm  
20-25' | °C 180-190° | 15-20'



### 23781 Medio Bastón

50 u | 155 g | 4x7 | 28 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



### 27293 Media Baguette

76 u | 122 g | 4x7 | 27,5 cm  
20' | °C 190° | 15'



### 64340 Media Baguette de Nieve

66 u | 122 g | 4x7 | 27,5 cm  
15-20' | °C 180-190° | 12-15'



### 40022 Bocatta

65 u | 120 g | 4x7 | 27,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 00028 Bocata Suprême

60 u | 120 g | 4x7 | 27,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 24040 Media Piamonte

52 u | 115 g | 4x7 | 27 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 47220 Bocata Tradición

60 u | 120 g | 4x7 | 27 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 47300 Bocata Rústico

52 u | 135 g | 4x7 | 26,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 27591 Chusco

48 u | 180 g | 4x7 | 26 cm  
15-20' | °C 180-190° | 14-16'



### 22270 Galician Flute

36 u | 90 g | 6x13 | 26 cm  
30-40' | °C 190-210° | 1'



### 62545 Bollo Cantábrico

45 u | 145 g | 4x8 | 23 cm  
30-40' | °C 190-210° | 5'



### 22285 Bocata Semillado

60 u | 145 g | 4x7 | 26 cm  
20-25' | °C 180-200° | 20-25'



### 27353 Media Baguette con Salvado

74 u | 120 g | 4x7 | 26,5 cm  
20-25' | °C 180-190° | 15-20'



### 27453 Media Baguette 3 Cereales

74 u | 120 g | 4x7 | 26,5 cm  
20-25' | °C 180-190° | 15-20'



### 24050 Media Piamonte Centeno

52 u | 115 g | 4x7 | 25,5 cm  
15-20' | °C 190-210° | 15-20'



### 42800 Medio Flautín de Cereales

80 u | 80 g | 4x9 | 25 cm  
20-30' | °C 180-190° | 10-12'



### 10041 Bocata 5 Cereales

35 u | 125 g | 8x7 | 20 cm  
15-20' | °C 180-200° | 15-20'



## Descongelar y Listo

Sin hornear

Sin mermas

A demanda

Mínima regeneración



### 60440 Media Rústica Lista

26 u | 100 g | 6x11  
30-40' | °C 190-210°  
1' | 24 cm



### 64670 Media Baguette Lista

76 u | 110 g | 4x7  
10-15' | °C 180-190°  
2' | 27 cm



# La Bollería dulce

Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de los mejores momentos del día.





## Déjate llevar por el tiempo, la tentación y el sabor

Trigos de fuerza seleccionados de diferentes tierras para conseguir las mejores harinas. Más cantidad de mantequilla, traída del norte de Europa. Huevos free range leche y unas notas de caramelo le confieren una jugosidad y cremosidad únicas.

Un proceso exclusivo que combina tiempo, ingredientes, temperatura y pasión.

**Slow | Cold | Long**

### Double Pointage

#### Slow

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión de hojaldrado y sabor.

#### Cold

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura y alveolado únicos.

#### Long

Horas y horas de tiempo y dedicación para conseguir el mejor croissant.



**61685 Croissant Sophie**

50 u | 70 g | 8x9 | 30' °C 165-180° | 18' | 13 cm

26% mantequilla



**65025 Pain Choc Sophie**

46 u | 80 g | 8x9 | 20' °C 170° | 18' | 10 cm

28% mantequilla



**60335 Snecken Sophie**

50 u | 110 g | 8x9 | 20' °C 170° | 16' | 10,5 cm

14% mantequilla



**Viennoiserie  
Caprice**  
Con la mejor  
mantequilla y con  
un gran poder  
de seducción.

Siguiendo el ejemplo de los prestigiosos maestros franceses, también contamos con una exquisita selección de bollería, elaborada con ingredientes de excelente calidad, cuidadosamente seleccionados y sometidos a procesos de largos reposos para obtener el hojaldre técnicamente perfecto.



## Crujientes bocados a pedir de boca.

Deliciosa **Bollería 100% mantequilla**, fácil, auténtica y ligera.  
De aspecto croustillant, color dorado, alvéolo pronunciado y extremadamente crujiente.



## Viennoiserie Caprice



### 69211 Croissant París Premium 69212 Croissant París Premium\*

50 u/125 u\* | 60 g | 8x9/8x5  
20-30' | °C 160-180° | 15-18' | 14,5 cm



### 69210 Croissant París 29231 Croissant París Fácil\*

50 u/125 u\* | 60 g | 8x9/8x5 | 30-45'/20-30'  
°C 170-175°/160-180° | 14-15'/15-18' | 12/14,5 cm



### 64471 Croissant París Hotelero

100 u | 45 g | 8x9 | 20-30'  
°C 170-180° | 12-15' | 11,5 cm

### 67450 Croissant París Curvo

38 u | 90 g | 8x9 | 20-30'  
°C 160-180° | 15-18' | 10,5 cm



### 24430 Super Croissant París

80 u | 90 g | 8x5 | 20-30'  
°C 160-180° | 15-18' | 15,5,5 cm

### 23710 Super Croissant París Choco

48 u | 90 g | 8x9 | 20-30'  
°C 160-180° | 14-18' | 14,5 cm



### 22180 Croissant de Cereales

55 u | 80 g | 8x9 | 20-30'  
°C 170-180° | 18-20' | 14,5 cm



## Viennoiserie Caprice



### 22690 Paillé

⊖ 55 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x14 | ☉ 15-25'  
°C 180-190° | ≡ 25-30' | ↗ 20,5x13 cm



### 85310 Palmera de Mantequilla

⊖ 90 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 180-190° | ≡ 25-30' | ↗ 20 cm



### 69981 Torsade Caprice

⊖ 50 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x10 | ☉ 20'  
°C 165-170° | ≡ 16' | ↗ 17,5 cm



### 60230 Croissant Nocilla Caprice

⊖ 60 u | ⊕ 70 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 170-180° | ≡ 12-15' | ↗ 13 cm

● Incluye 35 identificadores y 30 bolsas



### 22010 Trenza Bombón

⊖ 44 u | ⊕ 127 g | ≡ 8x12 | ☉ 15-30'  
°C 160-180° | ≡ 15-18' | ↗ 13 cm



### 62015 Trenza de Crema Caprice

⊖ 44 u | ⊕ 123 g | ≡ 8x12 | ☉ 20'  
°C 170° | ≡ 17' | ↗ 13 cm



### 22175 Napolitana París

⊖ 80 u | ⊕ 70 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 170-180° | ≡ 18-20' | ↗ 8 cm



### 64170 Pain Choc

⊖ 50 u | ⊕ 80 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 170-180° | ≡ 18-20' | ↗ 9,4 cm



### 60131 Snecken Caprice

⊖ 40 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x10 | ☉ 10-15'  
°C 170-180° | ≡ 15-17' | ↗ 11 cm



### 60165 Croissant Bicolor al Cacao

⊖ 36 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x12 | ☉ 20-30'  
°C 165-170° | ≡ 17-22' | ↗ 17 cm



### 60155 Croissant Bicolor de Frambuesa

⊖ 36 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x12 | ☉ 20-30'  
°C 165-170° | ≡ 17-22' | ↗ 17 cm



### 40540 Croissant París Albaricoque

⊖ 48 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 165-175° | ≡ 15-17' | ↗ 14,5 cm



### 22080 Croissant París Chocolate

⊖ 60 u | ⊕ 70 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 170-180° | ≡ 15-20' | ↗ 13 cm



### 61105 Hazelnut Croissant

⊖ 48 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 170-180° | ≡ 15-20' | ↗ 14,5 cm



### 61185 Croissant Caprice Crema

⊖ 48 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30'  
°C 165-175° | ≡ 15-17' | ↗ 13,5 cm



### 21800 Mini Torsade Caprice

⊖ 100 u | ⊕ 28 g | ≡ 8x12  
☉ 20' | °C 165-170°  
≡ 13' | ↗ 10 cm



### 23721 Mini Croissant París Cereales

⊖ 140 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x12  
☉ 20-30' | °C 165-175°  
≡ 12-15' | ↗ 9 cm



### 22133 Mini Croissant París

⊖ 140 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x12  
☉ 20-30' | °C 170-180°  
≡ 12-15' | ↗ 9 cm



### 44440 Mini Croissant Choco Plaisir

⊖ 80 u | ⊕ 27 g | ≡ 10x12  
☉ 10-15' | °C 170°  
≡ 20-25' | ↗ 9 cm



### 29131 Mini Croissant París Choco

⊖ 160 u | ⊕ 25 g | ≡ 8x12  
☉ 20-30' | °C 175-180°  
≡ 12-15' | ↗ 8 cm



### 61581 Mini Pain Choc

⊖ 150 u | ⊕ 30 g | ≡ 8x9  
☉ 20-30' | °C 165-175°  
≡ 14-16' | ↗ 7 cm



### 21791 Mini Snecken París

⊖ 150 u | ⊕ 30 g | ≡ 8x12  
☉ 20-30' | °C 170-180°  
≡ 12-15' | ↗ 6 cm



### 61580 Surtido Mini Caprice

⊖ 200 u | ⊕ 25-30 g  
≡ 8x9 | ☉ 5'  
°C 180° | ≡ 8-10'

## Petit Doré

SELECCIÓN

### Crujientes bocados a pedir de boca.

Los pequeños detalles también cuentan. Y son más fáciles de probar. Por ello contamos para tu establecimiento con una variada selección de irresistibles bocados de hojaldre, elaborados con mantequilla, de diferentes formatos y con atractivos rellenos que nunca pasan desapercibidos. Lo bueno, dos veces bueno.



## Petit Doré



**41920 Mini Tarta de Manzana Petit Doré**

50 u | 70 g | 8x14 | 20-30' °C 180-190° | 25-30" | 9,5 cm



**41960 Mini Napolitana Petit Doré**

110 u | 45 g | 8x9 | 20-30' °C 170-180° | 12-15" | 6,6 cm



**40170 Rolito Choco Petit Doré**

88 u | 45 g | 8x17 | 20-30' °C 170-180° | 12-15"



**43510 Palmerita de Cereales Petit Doré**

7,2 kg | 30 g | 8x14 | 20-30' °C 180-190° | 18" | 8 cm



**41950 Palmerita Petit Doré**

5 kg | 18 g | 8x14 | 10-15' °C 180-190° | 10-15" | 2,1 cm

## Sélection D'Or



**67420 Croissant Sélection D'Or**

64 u | 75 g | 8x8 | 20-30' °C 165-175° | 17-19" | 14,5 cm



**67430 Croissant Semillado Sélection D'Or**

56 u | 80 g | 8x9 | 20-30' °C 165-175° | 15-17" | 14,5 cm



**67460 Croissant de Cacao con Avellanas Selección D'Or**

48 u | 90 g | 8x9 | 20-30' °C 165-175° | 15-17" | 14,5 cm



**61195 Croissant de Cereales y Frutos Rojos Selección D'Or**

48 u | 90 g | 8x9 | 20-30' °C 165-175° | 15-17" | 14,5 cm



**67480 Napolitana de Cereales, Queso y Miel Selección D'Or**

50 u | 110 g | 8x9 | 20' °C 170° | 17" | 13 cm



**67220 Roll de Canela**

48 u | 87 g | 8x12 | 10' °C 190° | 18" | 12 cm



**67410 Mini Croissant Selección D'Or**

200 u | 25 g | 8x9 | 15-20' °C 165-170° | 12-15" | 9 cm



**67440 Napolitana al Cacao decorada Selección D'Or**

42 u | 104 g | 8x9 | 15-20' °C 165-175° | 12-16" | 13 cm



**60135 Snecken de Choco Selección D'Or**

40 u | 117 g | 8x10 | 20' °C 170° | 17" | 10,5 cm



**67421 Mini Luna Selección D'Or**

92 u | 40 g | 8x9 | 20' °C 170° | 14" | 10 cm

## Sélection D'OR

### Margarina exclusiva vestida para triunfar.

Poco a poco, con calma y cuidando cada detalle en la elaboración. Así es como preparamos los productos de la gama Selección d'Or. Combinando los mejores ingredientes con la más exquisita margarina y con un delicioso aroma a mantequilla, durante largos reposos. Convirtiendo el tiempo en un ingrediente de lujo que nos deja acabados dorados y hojaldrados cremosos en boca.



## Selección

### Bollería exclusiva, cada día.

Elegimos los mejores ingredientes y los mejores procesos de elaboración para obtener los mejores resultados. Esta es la premisa principal en la preparación de las masas. Imitando el proceso artesanal, con ingredientes de gran calidad, seleccionados para conseguir un sabor más intenso, un mejor hojaldrado y una mayor durabilidad. Sólo así nuestra bollería es sinónimo de exclusividad.



**42100 Croissant Mantequilla Etiqueta Negra**

60 u | 87 g | 8x12 | 90-120' | 180°C | 12-15' | 8,7 cm



**10208 Croissant 100% Mantequilla Selección**

110 u | 75 g | 8x9 | 90-100' | 180-190°C | 12-15' | 10 cm



**40334 Croissant Margarina Selección Magno Plus**

64 u | 125 g | 8x9 | 105-120' | 180-190°C | 12-15' | 10 cm



**00234 Magno Margarina Croissant Selección**

70 u | 110 g | 8x9 | 90-120' | 180-190°C | 12-15' | 9,5 cm



**10235 Croissant Margarina Gigante Selección**

90 u | 88 g | 8x9 | 90-120' | 180-190°C | 12-15' | 9,3 cm



**40820 Palmerón Mantequilla Selección**

45 u | 130 g | 8x14 | 20-30' | 180-190°C | 25-30' | 20,5 cm



**10200 Croissant Manteca Selección**

120 u | 65 g | 8x9 | 90-120' | 180-190°C | 12-15' | 10 cm



**10230 Croissant Manteca Gigante Selección**

90 u | 88 g | 8x9 | 90-120' | 180°C | 12-15' | 11 cm



**42710 Croissant Mini Clásico 100% Mantequilla Selección**

4,2 kg | 25 g | 8x17 | 30-45' | 180-190°C | 12-15' | 6,6 cm



**00265 Croissant Mini Clásico Margarina Chef Selección**

6 kg | 25 g | 8x12 | 30' | 180°C | 12-15' | 5,5 cm



**00260 Croissant Mini Clásico Manteca Selección**

10 kg | 25 g | 8x9 | 30-45' | 180-190°C | 12-15' | 6,6 cm



**40880 Croissant Mini Clásico Mantequilla Cereales Selección**

4,37 kg | 25 g | 8x17 | 30-35' | 180°C | 12-15' | 6,6 cm



**Croissants  
Irrestibles  
y sorprendentes,  
siempre.**

De sobras conocemos el poder de seducción de la “media luna” hojaldrada y eso la convierte en una de las piezas más preciadas y exclusivas de cualquier expositor que se precie. Por eso dedicamos tantos esfuerzos en que cada uno de los croissants que producimos siga siendo de una calidad incontestable y continuamos con los ojos bien abiertos a sus infinitas posibilidades. Siempre.





## III Croissants Para fermentar



**25060 Croissant Artesano Mantecquilla**

84 u | 65 g | 8x12  
20-30' | 1,30-1,45 h  
°C 180-190° | 14-16' | 9 cm



**27231 Maxi Croissant Margarina**

64 u | 110 g | 8x9  
20-30' | 1,45-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 10,5 cm



**30234 Magno Croissant Margarina**

70 u | 110 g | 8x8  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 10,5 cm



**25031 Croissant Jumbo Margarina**

84 u | 95 g | 8x9  
20-30' | 1,45-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 10 cm



**25101 Croissant Valenciano Margarina**

84 u | 85 g | 8x9  
20-30' | 1,45-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 10 cm



**30235 Croissant Margarina Gigante**

90 u | 85 g | 8x8  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 10 cm



**30236 Croissant F1 Margarina Gigante**

84 u | 95 g | 8x8  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 10 cm



**30230 Croissant Manteca Gigante**

90 u | 85 g | 8x8  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 10 cm



**25011 Croissant Valenciano Manteca**

84 u | 85 g | 8x9  
20-30' | 1,45-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 10 cm



**30200 Croissant Manteca**

120 u | 70 g | 8x8  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 9 cm



**25001 Croissant Artesano Manteca**

106 u | 70 g | 8x9  
20-30' | 1,45-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 8 cm



**62126 Croissant Sacramento Mantecquilla**

140 u | 45 g | 8x12  
20-30' | °C 170° | 16' | 16,5 cm



**40211 Croissant Recto Margarina Gigante**

116 u | 88 g | 8x9  
90-120' h | °C 180-190°  
12-15' | 14 cm



**00140 Maxi Croissant Chocolate Margarina**

54 u | 110 g | 8x12  
90-120' | °C 180-190°  
12-15' | 15 cm



**25050 Croissant Chocolate Manteca**

100 u | 85 g | 8x9  
20-30' | 1,15-1,20 h | °C 180°  
12-15' | 12,4 cm



**25310 Croissant Bocata Margarina**

100 u | 110 g | 8x8  
20-30' | 1,30-2 h  
°C 180-190° | 14-16' | 16,5 cm



**65130 Croissant Hostelero Margarina**

222 u | 45 g | 8x9  
20-30' | 1,30-1,45 h  
°C 180-190° | 14-16' | 9 cm



**30246 Croissant Choco Manteca**

112 u | 90 g | 8x9  
300' | °C 180-190° | 12-15'  
12 cm



**00225 Triángulo de Croissant Margarina Gigante**

126 u | 85 g | 8x9 | 90-120'  
°C 180-190° | 12-15' | 14 cm

## Curvos, minis o rectos...

Ya conocemos muchas de las posibilidades que nos inspira una placa de croissant.

¿Qué tamaño prefieres?

¿Recto o curvo?

¿Y los ingredientes para rellenarlos?

Todo un mundo en tus manos.

Decóralos de infinitas maneras

y ofrece un mundo de color

en tu establecimiento.





**00108 Croissant Pequeño  
100% Mantequilla**

6,5 kg | 25 g | 8x12  
30-60' | °C 180-190° | 12-15'  
6,6 cm



**63650 Mini  
Croissant Margarina**

200 u | 25 g | 8x9  
160-180° | 15-20' | 9 cm



**30265 Mini Croissant  
Clásico Margarina Chef**

6 kg | 25 g | 8x12  
30-60' | °C 180-190° | 12-15'  
6,7 cm



**00104 Micro Croissant  
Margarina Chef**

6,5 kg | 15 g | 8x12  
30-60' | °C 180-190° | 12-15'  
6,3 cm



**25371 Artesanito  
Crema**

6 kg | 33 g | 8x14  
30' | °C 180-190°  
13-14' | 7,5 cm



**24030 Mini  
Micro Mantequilla**

6,48 kg | 15 g | 8x12  
20-25' | °C 170-180° | 10-12'  
6 cm



**00106 Croissant Pequeño  
Chef Margarina**

11,5 kg | 25 g | 8x9  
30-60' | °C 180-190° | 12-15'  
7,6 cm



**25170 Artesanito  
Manteca**

8 kg | 25 g | 8x8  
10-15' | °C 180-190° | 12-14'  
6 cm



**40118 Croissant Choco  
Pequeño Mantequilla**

260 u | 25 g | 8x12  
20-30' | °C 165-175° | 12-15'



**25182 Artesanito  
Chocolate**

6,5 kg | 29 g | 8x12  
10-15' | 1,05-1,15h  
180-190° | 12-14' | 7,2 cm



**25041 Mini Super  
Margarina**

12 kg | 22 g | 8x9 | 10-15'  
180-190° | 14-16' | 6,5 cm



**00120 Croissant  
Hotelero Chef Margarina**

11 kg | 43 g | 8x9  
65-75' | °C 180-190° | 12-15'  
9 cm



**00105 Croissant Mini  
Chef Margarina**

12 kg | 22 g | 8x9  
30-60' | °C 180-190° | 12-15'  
6,5 cm



**25131 Micro Artesanito  
Manteca**

4 kg | 11,5 g | 8x16  
30' | 30' | °C 180-190°  
13-14' | 4,6 cm



**42160 Mini Croissant  
Choco Blanco**

6,49 kg | 30 g | 8x12 | 30-60'  
180-190° | 12-15' | 7,2 cm



**25132 Micro  
Artesanito Chocolate**

5 kg | 13 g | 8x16  
30' | 30' | °C 180-190°  
13-14' | 3,6 cm



☰  
**Croissants  
 Para hornear**



**20740 Croissant Artesano Mantequilla**  
 ☉ 34 u | ⚖ 95 g | 📏 8x9 | 🕒 20-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-18' | 📏 11 cm



**45080 Croissant Mantequilla**  
 ☉ 46 u | ⚖ 70 g | 📏 8x9 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 10 cm



**29270 Super Croissant Artesano Margarina Fácil**  
 ☉ 34 u | ⚖ 95 g | 📏 8x9 | 🕒 20-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 11,5 cm



**29211 Croissant Artesano Margarina**  
 ☉ 46 u | ⚖ 70 g | 📏 8x9 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 10 cm



**62135 Croissant Sacramento Mantequilla Prefermentado**  
 ☉ 75 u | ⚖ 46 g | 📏 8x12  
 🕒 30' | °C 170° | 🌀 15' | 📏 15,5 cm



**00525 Croissant Hotelero Margarina Prefermentado**  
 ☉ 80 u | ⚖ 45 g | 📏 8x9 | 📏 11,5 cm  
 🕒 15-30' | °C 180-190° | 🌀 15-20'



**00522 Croissant Recto Margarina Prefermentado**  
 ☉ 100 u | ⚖ 70 g | 📏 8x5 | 📏 16 cm  
 🕒 15-30' | °C 160-180° | 🌀 15-20'



**29253 Croissant Hostelero Margarina**  
 ☉ 160 u | ⚖ 45 g | 📏 8x5 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 11 cm



**29260 Super Croissant Artesano Manteca**  
 ☉ 34 u | ⚖ 95 g | 📏 8x9 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 11,5 cm



**29221 Croissant Artesano Manteca**  
 ☉ 46 u | ⚖ 70 g | 📏 8x9 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 10 cm



**65090 Croissant Bombón Midi Margarina**  
 ☉ 90 u | ⚖ 55 g | 📏 8x12 | 🕒 20-30'  
 °C 165-175° | 🌀 15-18' | 📏 12 cm



**29280 Croissant de Chocolate Fácil Margarina**  
 ☉ 40 u | ⚖ 100 g | 📏 8x9 | 🕒 15-30'  
 °C 160-180° | 🌀 15-20' | 📏 11,8 cm

☉☉☉  
**Croissants  
 Descongelar y Listo**



**61690 Croissant Mantequilla Listo**  
 ☉ 22 u | ⚖ 70 g | 📏 8x9  
 🕒 30' | 📏 13 cm



**64420 Croissant Margarina Listo**  
 ☉ 28 u | ⚖ 70 g | 📏 8x7  
 🕒 30' | 📏 17 cm



**61695 Croissant París Listo**  
 ☉ 21 u | ⚖ 52 g | 📏 8x9  
 🕒 20-30' | 📏 19,5 cm



**62660 Croissant Hostelero Margarina Listo**  
 ☉ 32 u | ⚖ 38 g | 📏 8x12  
 🕒 30' | 📏 14 cm



**66071 Croissant Brioche Margarina Listo**  
 ☉ 26 u | ⚖ 95 g | 📏 4x19  
 🕒 60-90' | 📏 14 cm



**67371 Croissant Brioche Bombón Margarina Listo**  
 ☉ 26 u | ⚖ 128 g | 📏 4x19  
 🕒 60-90' | 📏 14 cm



**65095 Croissant Bombón Blanco Margarina Listo**  
 ☉ 27 u | ⚖ 67 g | 📏 8x8  
 🕒 30' | 📏 16 cm



**61895 Mini Croissant Cacao Listo Margarina**  
 ☉ 80 u | ⚖ 37 g | 📏 8x8  
 🕒 30-40' | 📏 11 cm



**61875 Mini Croissant Blanco Listo Mantequilla**  
 ☉ 80 u | ⚖ 37 g | 📏 8x8  
 🕒 30-40' | 📏 11 cm



**61885 Mini Croissant Crema Listo Mantequilla**  
 ☉ 80 u | ⚖ 37 g | 📏 8x8  
 🕒 30-40' | 📏 11 cm



**66072 Mini Croissant KitKat Listo Mantequilla**  
 ☉ 80 u | ⚖ 36 g | 📏 8x8  
 🕒 30-40' | 📏 11,5 cm



## **Napolitanas** **Chocolate, crema,** **manzanas, infinitas.**

Una buena base de hojaldre siempre da pie a un acabado brillante. Y como resultado, llega el éxito. Su forma rectangular y aplastada lo pone todo aún más fácil, si cabe. A la hora de crear nuevos rellenos, en su elaboración, cuando toca exponerlas, en el momento de saborearlas. También si seguimos pensando en algo nuevo, para seguir sorprendiendo.



## ||| Napolitanas Para fermentar



**26640 Super Napolitana Crema**

80 u | 145 g | 8x10 | 20-30' | 1,15-1,30 | °C 180-190° | 16-18' | 18 cm



**26630 Super Napolitana Bombón**

80 u | 135 g | 8x11 | 20-30' | 1,15-1,30 | °C 180-190° | 16-18' | 18 cm



**50362 Napolitana Magno Crema**

74 u | 140 g | 8x9 | 90-120' | °C 180-190° | 12-15' | 15,2 cm



**50364 Napolitana Magno Bombón**

84 u | 130 g | 8x9 | 90-120' | °C 180-190° | 12-15' | 15 cm



**30352 Napolitana Plus Crema Levante**

88 u | 120 g | 8x9 | 90-120' | °C 180-190° | 12-15' | 13 cm



**00354 Napolitana Plus Chocolate Levante**

100 u | 110 g | 8x9 | 90-120' | °C 180-190° | 12-15' | 14 cm



**26271 Napolitana Bombón**

114 u | 97 g | 8x9 | 20-30' | 1,20-1,40h | °C 180-190° | 12-15' | 12 cm



**26231 Napolitana Crema**

98 u | 102 g | 8x9 | 20-30' | 1,20-1,40h | °C 180-190° | 12-15' | 12 cm



**10358 Napolitana 2 Chocolates**

80 u | 125 g | 8x9 | 90-120' | °C 180-190° | 12-15' | 12 cm

## ||| Napolitanas Para hornear



**69311 Napolitana Bombón Decorada**

56 u | 103 g | 8x9 | 20' | °C 170° | 16' | 13 cm



**69301 Napolitana de Crema Decorada**

56 u | 103 g | 8x9 | 20' | °C 170° | 16' | 13 cm



**89211 Napolitana de Nocilla**

56 u | 100 g | 8x9 | 20' | °C 180-190° | 12-15' | 13 cm



**66200 Mini Chic de Crema  
66220 Mini Chic Negrito**

5 kg | 17 g | 8x14 | 20-30' | °C 180-190° | 12-14' | 6 cm



**29340 Super Napolitana Bombón Fácil**

40 u | 120 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 16' | 13,7 cm



**29310 Napolitana Bombón Fácil**

50 u | 100 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 15-20' | 13 cm



**29330 Mini Napolitana Bombón Fácil**

110 u | 45 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 15-20' | 7 cm



**00305 Mini Delicias de Chocolate**

5 kg | 15 g | 8x15 | 15-20' | °C 180-190° | 12-15' | 5 cm



**29350 Super Napolitana de Crema Fácil**

40 u | 120 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 15-20' | 13,7 cm



**29300 Napolitana de Crema Fácil**

50 u | 100 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 15-20' | 13 cm



**29320 Mini Napolitana de Crema Fácil**

110 u | 45 g | 8x9 | 15-30' | °C 180-190° | 15-20' | 7 cm



**00300 Mini Delicias de Crema**

5 kg | 15 g | 8x15 | 20-40' | °C 180-190° | 12-15' | 5 cm

## o o o Napolitanas Descongelar y Listo



**68890 Napolitana Chocolate Lista**

20 u | 100 g | 8x12 | 20-30' | 15 cm

## ||| Caracolas Para fermentar



**65320 Cono Bombón**

90 u | 117 g | 8x9 | 20-30' | 1,45-2h | °C 180-190° | 12-15' | 16 cm



**00128 Mini Caracola Crema**

150 u | 40 g | 8x12 | 20-40' | 140-180' | °C 180-190° | 12-15' | 7,5 cm



**00127 Mini Caracola Chocolate**

150 u | 40 g | 8x12 | 20-40' | 140-180' | °C 180-190° | 12-15' | 7,5 cm



## **Ensaimadas**

### **Una espiral de sabor que no acaba.**

Los tiempos pueden cambiar.  
Pero el sabor y la esponjosidad de  
la primera ensaimada perdura.  
Ahí es donde queremos llegar.  
Y por eso trabajamos para  
completar una gama  
de ensaimadas inspiradas  
en su auténtico recuerdo.  
Ese que nunca olvidamos.  
Cambie lo que tenga que cambiar.  
Seguiremos adaptándonos.



|||  
**Ensaimadas  
 Para fermentar**



**61401  
 Ensaimada**

Ø 90 u | Δ 100 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 15-20' | ⌚ 90-120' | °C 180-190°  
 ≡ 10-12' | ⌚ 10,5 cm



**40450 Mini  
 Ensaimada Selección**

Ø 10 kg | Δ 36 g | ≡ 8x9 | ⌚ 60-90'  
 °C 170-180° | ≡ 10-12' | ⌚ 6,5 cm



**10460 Ensaimada  
 Mini Crema**

Ø 9,5 kg | Δ 50 g | ≡ 8x9 | ⌚ 180-200'  
 °C 170-180° | ≡ 10-12' | ⌚ 5,8 cm



**10455 Ensaimada  
 Mini Cabello**

Ø 9,5 kg | Δ 50 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 180-200' | °C 170-180°  
 ≡ 10-12' | ⌚ 5,8 cm



**60451  
 Ensaimada Pequeña**

Ø 10 kg | Δ 43 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 30' | ⌚ 90' | °C 170-180°  
 ≡ 10-12' | ⌚ 6,5 cm



**69430  
 Microensaimadas**

Ø 7,02 kg | Δ 18 g | ≡ 8x12 | ⌚ 30'  
 ⌚ 45-60' | °C 185° | ≡ 10-12' | ⌚ 5 cm



**10465 Ensaimada  
 Mini Bombón**

Ø 9,5 kg | Δ 45 g | ≡ 8x9 | ⌚ 120'  
 °C 180-190° | ≡ 9-10' | ⌚ 5,8 cm



**26041 Mini Ensaimada Crema  
 26051 Mini Ensaimada Bombón**

Ø 5 kg | Δ 45 g | ≡ 8x14 | ⌚ 30' | ⌚ 2 h  
 °C 180-190° | ≡ 9-10' | ⌚ 5,8 cm



**10494 Flauta  
 de Crema**

Ø 7,5 kg | Δ 50 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 30-40' | °C 170-180°  
 ≡ 10-12' | ⌚ 23 cm



**00492 Flauta  
 de Chocolate**

Ø 8 kg | Δ 50 g | ≡ 8x12 | ⌚ 30-40'  
 °C 170-180° | ≡ 10-12' | ⌚ 23 cm



**61496  
 Gran Fartón**

Ø 100 u | Δ 100 g | ≡ 8x9 | ⌚ 60-90'  
 °C 170-180° | ≡ 12-15' | ⌚ 28 cm



**60496 Fartons**

Ø 10 kg | Δ 35 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 60-90' | °C 170-180°  
 ≡ 12-15' | ⌚ 14,5 cm

**10420 Tortel de Cabello**

Ø 60 u | Δ 120 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 90-120' | °C 180° | ≡ 10-12' | ⌚ 12 cm

|||  
**Ensaimadas  
 Para hornear**



**29361  
 Ensaimada Fácil**

Ø 32 u | Δ 100 g | ≡ 8x9 | ⌚ 20-30'  
 °C 160-180° | ≡ 15-20' | ⌚ 12,5 cm



**40400 Ensaimada  
 Selección**

Ø 80 u | Δ 105 g | ≡ 8x9  
 °C 180-190° | ≡ 10-12' | ⌚ 10,5 cm



**29370 Mini  
 Ensaimada Fácil**

Ø 80 u | Δ 45 g | ≡ 8x9 | ⌚ 20-30'  
 °C 160-180° | ≡ 15-20' | ⌚ 8,5 cm

|||  
**Ensaimadas  
 Descongelar  
 y listo**



**60990  
 Ensaimada Lista**

Ø 16 u | Δ 87 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 60' | ⌚ 14,5 cm



**24630 Mini  
 Ensaimada Lista**

Ø 45 u | Δ 34 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 60' | ⌚ 10 cm



**80496 Fartons  
 Listos**

Ø 60 u | Δ 35 g | ≡ 8x8  
 ⌚ 10-15' | ⌚ 17 cm  
 (5 bandejas x 12 u.)



**Masa Danesa**  
**Una básica**  
**exquisitez danesa.**

Nunca deberíamos perder de vista nuestra gama de productos elaborados siguiendo la auténtica receta danesa. Cuyo resultado nos da una exquisita masa, muy esponjosa, parecida al hojaldre, básica para cualquier expositor y que ofrece un mundo de posibilidades tan lejos de su país de origen.







|||  
**Masa Danesa  
 Para fermentar**



**40107 Triángulo  
 Bombón**

35 u | 130 g | 8x12  
 30-40' | °C 180-190° | 15-20' | 15 cm



**25731 Sneken**

50 u | 115 g | 8x12  
 20-30' | 1,30-1,45h  
 °C 180-190° | 16-20' | 9,3 cm



**65741 Mini Sneken**

180 u | 30 g | 8x14  
 30' | 30-45'  
 °C 180-190° | 14-16' | 5,7 cm



**10282 Sneken  
 Pasas y Nueces**

60 u | 130 g | 8x12  
 °C 180-190° | 12-15' | 9 cm

|||  
**Masa Danesa  
 Para hornear**



**65921 Tronquito de Crema  
 65970 Tronquito Bombón**

7 kg | 70 g | 8x14 | 15-20'  
 °C 180-190° | 12-14' | 26 / 26,5 cm



**00570 Trenza  
 Danesa Bombón**

58 u | 125 g | 8x9 | 15-30'  
 °C 160-180° | 15-20' | 14,5 cm



**10285 Bretzel**

72 u | 90 g | 8x9  
 °C 180-190° | 15-20' | 13 cm



**00286 Bretzel al Cacao**

72 u | 90 g | 8x9  
 °C 180-190° | 12-20' | 13 cm



**20820 Bretzel  
 Stick**

100 u | 62 g | 8x12 | 1-1,30h  
 °C 180-190° | 15-20' | 17 cm



**40572 Trenza  
 de Crema con Manzana**

58 u | 125 g | 8x9  
 °C 160-180° | 15-20' | 14,5 cm



**20280 Bretzel Crema**

32 u | 149 g | 8x12  
 °C 180-190° | 15-20' | 13,8 cm



**60060 Muji**

36 u | 135 g | 8x14  
 °C 185° | 17-18' | 11,2 cm



**66910 Malla  
 Praliné**

54 u | 100 g | 8x16 | 20-30'  
 °C 180-190° | 15-20' | 18 cm



**69411 Trenza  
 Maple Pecan**

54 u | 90 g | 8x12 | 15-20'  
 °C 170-180° | 14-16' | 11 cm



**22530 Bretzel Chocolate**

32 u | 149 g | 8x11  
 °C 180-190° | 15-20' | 14 cm



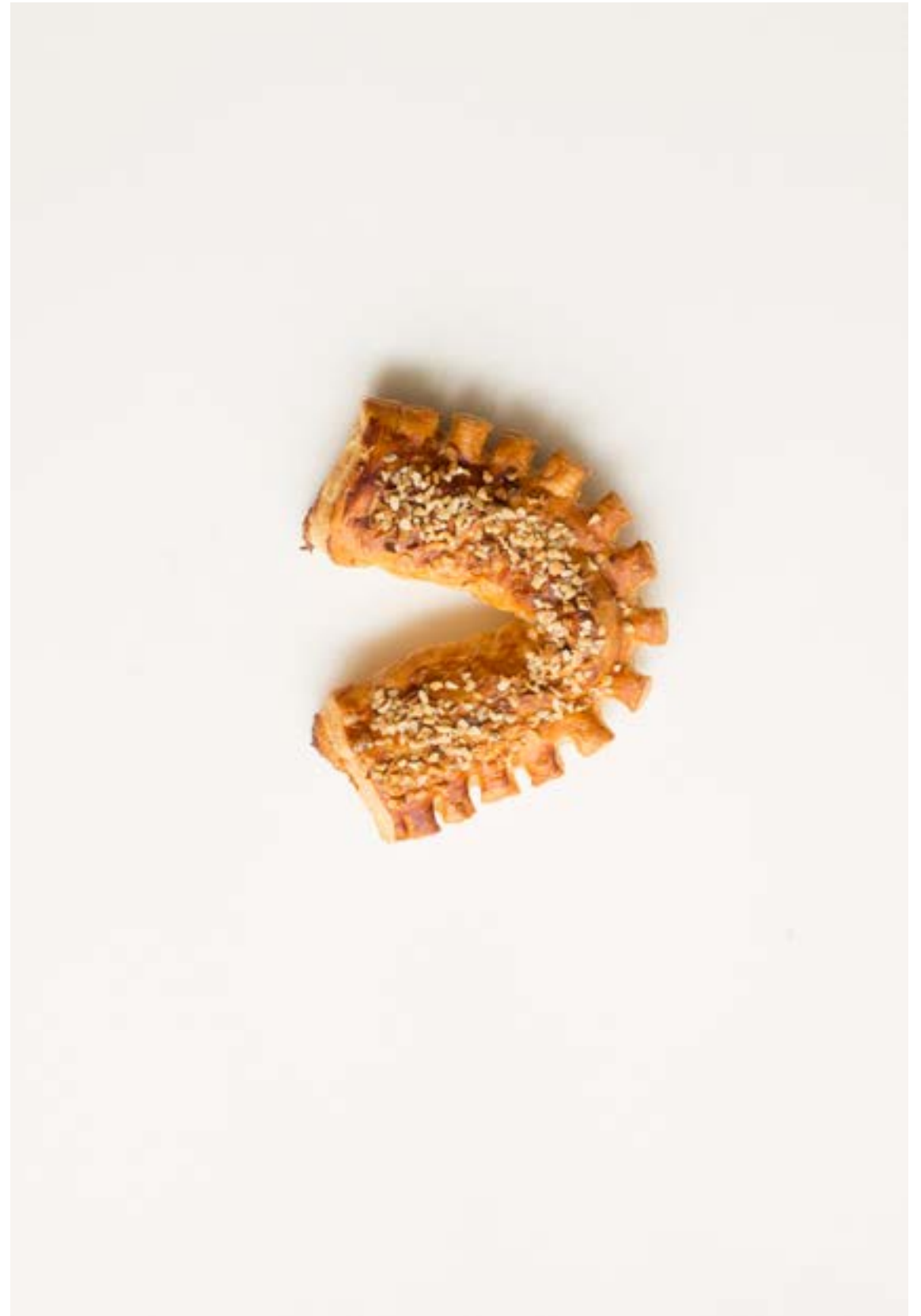
**43690 Mini Bretzel**

67 u | 45 g | 8x17 | 30'  
 °C 180-190° | 8-12' | 8 cm



**Hojaldres**  
**Imprescindible**  
**crujiente que suena**  
**a éxito.**

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertan todos los sentidos. Entra por la vista, es un placer a los oídos, delicioso al gusto y con tocarlo ya no lo puedes soltar. Así que no puede faltar en ningún establecimiento. Además, da pie a un mundo de posibilidades de rellenos infinitos que cada día cuenta con más seguidores.



≡  
**Hojaldres**  
**Para hornear**



**59790 Coca Hojaldre de Crema**  
 10 u | 630 g | 8x14 | 20-30'  
 °C 180-190° | 20-25' | 37,5 cm



**69795 Coca Hojaldre al Cacao**  
 10 u | 600 g | 8x14 | 20-30'  
 °C 180-185° | 20-25' | 37,5 cm



**45220 Magno Herradura Choco**  
 45 u | 190 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 20-25' | 28 cm



**28260 Herradura Bombón Plus**  
 50 u | 175 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 20-25' | 26 cm



**28250 Herradura Crema Plus**  
 45 u | 180 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 20-25' | 26 cm



**28270 Herradura Cabello Plus**  
 45 u | 180 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 20-25' | 26 cm



**25251 Caña Bombón**  
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 18-20' | 17,5 cm



**25281 Caña de Crema**  
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 18-20' | 17,5 cm



**25291 Caña de Cabello**  
 75 u | 107 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 25-30' | 17,5 cm



**65450 Cresta de Manzana**  
 70 u | 110 g | 8x9 | 30-40'  
 °C 170-180° | 12-17' | 12 cm



**40220 Maxi Hojaldre 2 Chocolates**  
 54 u | 130 g | 8x12 | 25-30'  
 °C 180-190° | 15-20' | 14 cm



**66340 Roulet Cheesecake**  
 58 u | 90 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 175-185° | 12-15' | 10,5 cm



**63880 Palmera Andaluza**  
 50 u | 160 g | 8x14  
 60' | °C 190°  
 21' | 16 cm



**26822 Super Palmera**  
 60 u | 135 g | 8x9  
 20-30' | °C 180-190°  
 20-25' | 20,5 cm



**25360 Palmera**  
 90 u | 100 g | 8x9  
 20-30' | °C 180-190°  
 25-30' | 20,5 cm



**85310 Palmera de Mantequilla**  
 90 u | 90 g | 8x9  
 20-30' | °C 180-190°  
 25-30' | 20 cm



**40604 Palmerón**  
 75 u | 120 g | 8x8  
 15-20' | 20-30'  
 °C 170-180° | 20,5 cm



**62285 Palmera de Cereales**  
 50 u | 90 g | 9x16  
 25' | °C 175-180°  
 20' | 15 cm



**25440 Tarta de Manzana**  
 48 u | 170 g  
 4x13 | 20-30' | °C 180-190°  
 25-30' | 18 cm



**60515 Rolo Cacao**  
 38 u | 120 g  
 8x17 | 10' | °C 170-175°  
 15-17' | 15 cm



**65453 Triángulo de Manzana**  
 36 u | 120 g  
 8x12 | 28' | 30'  
 °C 180° | 22 cm



**43200 Lacitos de Hojaldre**

⊖ 4,5 kg | ⊕ 20 g | ≡ 8x14  
 ☉ 30-60' | °C 180° | ⚡ 20'



**00627 Capricho de Chocolate**

⊖ 4 kg | ⊕ 25 g | ≡ 8x17 | ☉ 15-20'  
 °C 180-190° | ⚡ 12-15' | ↗ 7 cm



**49510 Mini Luna Chocolate**

⊖ 2,6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x17  
 ☉ 30-40' | °C 170-180° | ⚡ 12-17' | ↗ 7 cm



**49670 Mini Luna Manzana**

⊖ 2,6 kg | ⊕ 40 g | ≡ 8x17  
 ☉ 30-40' | °C 170-180° | ⚡ 12-17' | ↗ 7 cm



**67775 Capricho de Chocolate Decorado**

⊖ 4,9 kg | ⊕ 35 g | ≡ 8x12  
 ☉ 30' | °C 175° | ⚡ 16' | ↗ 7 cm



**67175 Capricho de Crema**

⊖ 140 u | ⊕ 35 g | ≡ 8x12  
 ☉ 30' | °C 175° | ⚡ 16' | ↗ 7 cm



**66090 Palmerita**

⊖ 5 kg | ⊕ 18 g | ≡ 8x14  
 ☉ 20-30' | °C 180-190° | ⚡ 15-20'



**62050 Palmerita Roll**

⊖ 216 u | ⊕ 25 g | ≡ 16x9  
 ☉ 30' | °C 180° | ⚡ 8-12' | ↗ 5,5 cm



**63490 Surtido Mini Envoltini**

⊖ 6,84 kg (180 u aprox.) | ⊕ 38 g | ≡ 8x9 | ☉ 20-30' | °C 180-190° | ⚡ 12-16' | ↗ 5 cm  
 Rellenos de crema, choco y frambuesa



## **Les Tûlipes Se salen.**

De Yogurt & Cranberry,  
Chocolate Extrem, Red Velvet,  
Cheesecake, Caramel, ...  
nuestras exuberantes creaciones  
destacan por su gran  
personalidad en cada una  
de sus presentaciones.  
Elaboradas con nuestra masa  
más tierna y esponjosa  
acompañada de exuberantes  
sabores y llamativos colores,  
nunca pasan desapercibidas.

  
les **Tûlipes**





## Big Tûlipes



### 61500 Big Tûlipes Dark

12 u | 140 g | 8x17  
40-45' | 8 cm

Masa de muffin rellena de chocolate blanco, decorado con una cobertura de chocolate blanco y virutas de caramelo Crunch. (Incluye 6 bolsas)



### 61510 Big Tûlipes White

12 u | 140 g | 8x17  
30-60' | 8 cm

Masa de muffin rellena de chocolate con leche, decorado con cobertura de choco negro y pailleté de choco blanco. Nuestra gama más premium de muffins, ahora en formato big. (Incluye 6 bolsas)



### 61520 Big Tûlipes Muesli

12 u | 110 g | 8x17  
30-45' | 8 cm

Tiernos mordiscos de deliciosos muffins cubiertos con crujiente de cereales "granola" que añaden nuevos sabores y aportan todas sus propiedades saludables y energéticas, con un toque final de canela. (Incluye 6 bolsas)

## Les Tûlipes



### 62840 Tûlipes Red Velvet

20 u | 110 g | 8x17  
35-45' | 7 cm

Tûlipes de irresistible color rojo intenso, textura esponjosa y aterciopelada y abundante relleno de cremoso chocolate blanco. La tentación viste de rojo.



### 60770 Tûlipes Yoghurt & Cranberry

20 u | 110 g | 8x17  
45' | 7,5 cm

Una Tûlipes rellena de suave crema de yogurt griego y trocitos de arándanos. Una exquisitez con sabor casero.



### 61980 Tûlipes Sabor Caramel

20 u | 110 g | 8x17  
30-45' | 7 cm

Crujientes nueces pecan sobre la esponjosa masa de Tûlipes. En el interior, irresistible crema de caramelo. Un dulce delicia.



### 60930 Tûlipes Chocolate Extrem

20 u | 110 g | 8x17  
35-45' | 7 cm

Una deliciosa masa de chocolate con pequeños trozos crujientes de chocolate y cremoso relleno de cacao. Una deliciosa explosión de chocolate.



### 62150 Tûlipes Sabor Cheesecake

20 u | 110 g | 8x17  
30-45' | 7 cm

Esponjosa masa con sabor a cheesecake relleno de deliciosa mermelada de frambuesa, decorado por encima con azúcar volado y crujiente crumble. Un sabroso capricho.



### 62320 Surtido Mini Tûlipes

46 u | 35 g | 8x14  
20-35' | 5 cm

Masa de cacao decorada con trocitos de avellana tostada y rellena de crema blanca.

Masa rellena de frambuesa y decorado con azúcar bolado.



Masa tierna y esponjosa de sabor vainilla decorada con trocitos de almendra y con doble inyección de delicioso y abundante relleno de Nocilla®.

La Tûlipes sin competencia que refuerza el resto de la gama. (Incluye 6 bolsas)



### 67885 Tûlipes Nocilla® Blanca

20 u | 105 g | 8x17  
20-25' | 7 cm



### 60172 Tûlipes Nocilla

20 u | 100 g | 8x17  
30-45' | 7 cm



### 60180 Mini Tûlipes Nocilla

46 u | 33 g | 8x14  
20-30' | 5 cm



## Muffins y Madalenas



**21550 Muffin  
Manzana y Pasas**  
 24 u | 82 g | 8x14  
 30-45' | 8 cm



**21430 Muffin  
Yogurt y Arándanos**  
 24 u | 82 g | 8x14  
 30-45' | 8 cm



**24130 Muffin  
Fusión**  
 24 u | 85 g | 8x14  
 40-45' | 8 cm



**21570 Muffin  
Doble Chocolate**  
 24 u | 82 g | 8x14  
 30-45' | 8 cm



**21560 Muffin  
Pepitas de Chocolate**  
 24 u | 82 g | 8x14  
 30-45' | 8 cm



**64100 Madalena  
Clásica Lista**  
 35 u | 55 g | 8x14  
 20-30' | 6,8 cm



**66110 Flor Choco  
Sabor Plátano**  
 24 u | 90 g | 8x14  
 20-30' | 8 cm



**66120 Flor  
Sabor Toffee**  
 24 u | 90 g | 8x14  
 30-60' | 8,8 cm



**65100 Madalena  
Plus**  
 24 u | 90 g | 8x14  
 20-30' | 8 cm



**64105 Bella's**  
 80 u | 35 g | 8x6 | 4-5' | 8,8 cm



**64115 Bella's Cereales y Miel**  
 80 u | 45 g | 8x6 | 4-5' | 8,8 cm



**64430 Delicake  
de Manzana**  
 24 u | 110 g | 8x14  
 30-45' | 8,5 cm



**62335 Muffin Vegano  
con Pepitas de Chocolate**  
 20 u | 90 g | 8x17  
 30-40' | 8 cm



**64535 Delicake de Cacao  
con Frutos del Bosque**  
 24 u | 105 g | 8x14  
 45' | 8,5 cm



**69245 Plumcake**  
 3 u | 435 g | 12x21  
 3-4 h | 19 x 10 cm



**64525 Delicake  
Carrot**  
 24 u | 105 g | 8x14  
 30-45' | 8,5 cm



**69225 Plumcake  
de Manzana**  
 3 u | 480 g | 12x21  
 3-4 h | 19x10 cm



**21500 Micro Muffin  
Manzana y Crema**  
 2,2 kg | 28 g | 8x17  
 25-30' | 5 cm



**21490 Micro Muffin  
Fresa y Chocolate**  
 2,2 kg | 28 g | 8x17  
 25-30' | 5 cm



**21465 Micro Muffin  
Toffee Avellana**  
 1,92 kg | 24 g | 8x17  
 15-30' | 4,3 cm



**64120 Mini  
Madalenas Clásicas**  
 74 u | 25 g | 8x17  
 20-30' | 5 cm

## Cookies



### 61750 Cookie Chispas

24 u | 73 g | 8x20  
30' | 11 cm



### 60920 Cookie Xocolatte

24 u | 73 g | 8x20  
30' | 11 cm



### 68910 Cookie Chocolate Blanco

30 u | 65 g | 8x20  
60' | 10 cm



### 68920 Cookie Muesli

30 u | 65 g | 8x20  
60' | 9 cm



### 63590 Biscuit Choc

24 u | 75 g | 8x14  
15-20' | 10 cm

## Brioches



### 63225 Bollo Suizo

30 u | 55 g | 8x9  
15-30' | 14 cm



### 61420 Brioche Mini

75 u | 25 g | 8x9  
20-30' | 10 cm



### 63215 Mini Bollo Suizo con Azúcar

50 u | 29 g | 8x11  
15-30' | 10 cm

## Especialidades



### 61390 Churros Listos

5 Bolsas 150 u | 17 g  
12x7 10' | 15 cm



### 60960 Gofre

48 u | 111 g | 11x5  
30' | 13 cm



### 66245 Gofre Ovalado

30 u | 90 g | 17x7  
60' | 14,5 cm



### 25872 Pastel de Nata

90 u | 72 g | 8x12  
20' | °C 250° | 8-10' | 8 cm



### 45161 Pastel de Nata

104 u | 66 g | 8x9  
30-45' | °C 250°  
8-10' | 7,8 cm



### 64820 Pastel de Nata Go

60 u | 62 g | 8x12  
20-30' | 7,3 cm



### 40890 Pastel de Nata Mini

100 u | 30 g | 8x17  
20-30' | °C 250° | 8-10' | 5,5 cm



### 44641 Pastel de Coco Go

32 u | 82 g | 8x17  
30' | °C 250° | 8-10' | 8 cm



### 48621 Bolo de Arroz

24 u | 80 g | 8x14  
20-30' | 6,5 cm



### 85640 Coca de Almendras

9 u | 430 g | 4x14 | 40-50'  
°C 190-210° | 10-12' | 51 cm





**Dots®**  
**Un sorprendente  
imprescindible.**

Más color en tu vitrina.  
Un mundo infinito de sabores.  
Creatividad en tus manos.  
Deliciosos rellenos. Sugerentes  
topings. Gustan a todos.  
Rápidos de preparar. Sin mermas.  
La verdad es que salen redondos.

Además, nuestra gama de Dots®,  
elaborados con aceite de palma  
sostenible y sin colorantes artificiales,  
es la más extensa del mercado  
con más de cuarenta variedades.  
Y somos líderes europeos con 370  
millones de unidades de Dots® al año.

**DOTS®**



## Dots®

**Innovando  
para ofrecerte  
las últimas tendencias  
en formatos y sabores**

Cada año lanzamos nuevas variedades de nuestra familia de Dots® que siguen las últimas tendencias a nivel mundial. Más de 170 referencias, la gama más extensa del mercado.



## Dots® Panadero



### 61470 Big Dots Panadero

36 u | 72 g | 8x11  
20' | 10 cm



### 61475 Dots Panadero

36 u | 54 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



### 61485 Mini Dots Panadero

80 u | 34 g | 8x11  
20' | 7 cm

## Dots® Original



### 65590 Big Dots

48 u | 70 g | 4x15  
15-20' | 10,8 cm



### 24690 Big Dots Negrito

48 u | 80 g | 4x15  
15-20' | 10,8 cm



### 60590 Big Dots Sugar

48 u | 65 g | 4x15  
15-20' | 10,8 cm



### 31740 Big Dots Plain

48 u | 60 g | 4x15  
15-20' | 10,8 cm



### 65520 Dots Plain

72 u | 44 g | 4x15  
15-20' | 9,5 cm



### 75511 Dots

36/72 u | 52 g  
8x15/4x15 | 15-20'  
9,5 cm



### 65760 Dots Sugar

36/72 u | 49 g  
8x15 | 15-20' | 9,5 cm



### 23100 Dots Negrito

36 u | 60 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 23090 Dots Black & White

36 u | 75 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 53120 Dots Rayado Negro

36 u | 63 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm

## Dots® Decorados



### 64920 Dots on the Rocks

36 u | 88 g | 8x15  
15-20' | 9 cm



### 66550 Dots Cookies

24 u | 64 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 66560 Dots Colours

24 u | 65 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 22020 Dots Diver Avellanado

24 u | 64 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 24260 Dots Confetti

36 u | 56 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



### 60661 Dots Pink

36 u | 60 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



### 22026 Dots Mi-Choc

36 u | 55 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



### 13084 Tutti Colour Dots

36 u | 55 g | 8x15  
15-20' | 9,5 cm



**61640 Dots Mix Box**

36 u | 52 g | 8x11  
15-25' | 9,5 cm



**80640 Dots Mix Box**

60 u | 55 g | 8x15  
20' | 9,5 cm  
(5 bandejas de 12 u.)



**82710 Mix Box Dots**

60 u | 53 g | 8x7  
45' | 9 cm  
(5 bandejas de 12 u.)

## Dots® Decorados Rainbow



**61125 Dots Green Pistachio**

36 u | 57 g | 8x15  
30' | 9,5 cm



**61135 Dots Purple White**

36 u | 57 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



**61145 Dots Yellow Frutti**

36 u | 56 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



**61175 Dots Red with Cookies**

36 u | 60 g | 8x14  
20' | 9,5 cm



**60675 Dots Pink Nubes**

36 u | 59 g | 8x14  
15-20' | 9,5 cm

## Cuadra Dots®



**60105 CuadraDots Panda**

36 u | 66 g | 8x14  
20' | 9,3 cm



**60115 Cuadrados Pink**

36 u | 64 g | 8x14  
15-20' | 9,3 cm



**60205 CuadraDots Back to School**

36 u | 61 g | 8x14  
20' | 9,3 cm

## Dots® Rellenos



**62920 Dots Rol Bombón**

24 u | 75 g | 8x16 |  
25-30' | 9,5 cm



**61220 Dots Fresa**

24 u | 75 g | 8x16 |  
30' | 9,5 cm



**62870 Dots Pink & White**

24 u | 74 g | 8x16 |  
20-25' | 9,5 cm



**39010 Dots Limón**

36 u | 73 g | 8x15 |  
30-45' | 9,5 cm



**82350 Dots Roll Nutella®**

36 u | 70 g | 8x15 |  
30' | 9,5 cm



**67180 Dots Red Velvet**

36 u | 74 g | 8x15  
30' | 9,5 cm



**62930 Dots Rol Crema**

24 u | 70 g | 8x16 |  
30' | 9,5 cm



**61530 Dots Sabor Caramel**

36 u | 73 g | 8x15 |  
20-25' | 9,5 cm



**60045 Dots Coconut & Cacao**

36 u | 72 g | 8x15 |  
30' | 9,5 cm



**68765 Apple Dots**

36 u | 74 g | 8x15 |  
30' | 9,5 cm



**81780 Dots Sucre Nutella®**

36 u | 63 g | 8x15 |  
30' | 9,5 cm



**01548 Dots Pink Fresa**

24 u | 76 g | 8x16  
20-25' | 9,5 cm



**61910 Dots Tutti Bombón**

24 u | 75 g | 8x16 |  
20-25' | 9,5 cm



**68760 Dots Rol Sugar & Bombón**

24 u | 65 g | 8x16 |  
30' | 9,5 cm



**01539 Dots Tricolor**

24 u | 72 g | 8x16 |  
30' | 9,3 cm



**61545 Dots Kit Kat**

36 u | 73 g | 8x16  
20-30' | 9,3 cm



**62170 Dots Nocilla®**

24 u | 72 g | 8x16  
20-25' | 9,5 cm

Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores

## BerliDots®



**25890 BerliDots Sugar**

36 u | 60 g | 8x11  
20-30' | 9,5 cm



**65880 Big BerliDots Sugar**

27 u | 78 g | 8x11  
20-30' | 10,5 cm



**35890 BerliDots Plain**

36 u | 55 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm



**22110 BerliDots Boston Cream**

36 u | 94 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm



**22120 BerliDots Choc Tricolor**

36 u | 90 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm



**11720 BerliDots Fresa**

36 u | 85 g | 8x10  
60-75' | 9,2 cm



**21290 BerliDots Bombón**

36 u | 90 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm  
Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores



**20290 BerliDots Crema**

36 u | 90 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm  
Incluye 24 pirotinos y 24 Identificadores



**61290 BerliDots Frutas del Bosque**

36 u | 90 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm



**64190 Bomba Rellena de Crema**

36 u | 100 g | 8x11  
60-75' | 9,2 cm



**65950 BerliDots Nocilla®**

24 u | 78 g | 8x15  
45' | 9,2 cm  
Incluye 24 pirotinos, 24 identificadores y 24 bolsitas



**81760 BerliDots Sucre Nutella®**

36 u | 82 g | 8x11  
40' | 9,2 cm



**42880 Mini BerliDots Crema**

40 u | 40 g | 8x15  
45' | 7 cm



**42890 Mini BerliDots Bombón**

40 u | 48 g | 8x16  
20-40' | 7 cm



**66380 Mini BerliDots Crunch**

40 u | 51 g | 8x16  
20-40' | 7 cm



**66450 Mini BerliDots sabor Caramel**

40 u | 53 g | 8x16  
20-40' | 7 cm



**61305 Suso Crema**

24 u | 100 g | 8x15  
20-40' | 16 cm



**62810 Suso Bombón**

24 u | 100 g | 8x15  
20-40' | 16 cm



**62305 Suso Bombón Rayado**

24 u | 105 g | 8x15  
25-30' | 16 cm



**65690 Xuxo**

1,5 kg | 54 g | 6x22  
30' | 12,5 cm



**20260 Mini Suso Crema**

45 u | 55 g | 8x11  
20-40' | 9,5 cm



**20270 Mini Suso Bombón**

45 u | 70 g | 8x15  
20-40' | 9,8 cm

## Sin Aceite de Palma Creaciones nuevas de la familia Dots®

Sin grasas hidrogenadas,  
sin aceite de Palma  
y con todo el sabor de siempre.



**66975 BerliDots Bombón**

32 u | 95 g | 6x12 | 2 h | 9 cm



**65695 Xuxo Crema**

28 u | 102 g | 9x12 | 2 h | 15 cm



**67715 Xuxo Bombón**

28 u | 102 g | 6x12 | 2 h | 15 cm



## CroDots®



### 69231 CroDots

24 u | 80 g | 8x15  
20' | 10 cm



### 69241 CroDots Negrito

22 u | 95 g | 8x15  
20' | 9,5 cm



### 60530 Surtido MiniCrodots

57 u | 40 g | 8x11  
20' | 6,8 cm

## Mini Dots®



### 29880 MiniDots Classic

65 u | 28 g | 8x11  
15-20' | 7,3 cm



### 29910 MiniDots Negrito

60 u | 34 g | 8x11  
15-20' | 7,4 cm



### 49870 MiniDots Sucre

75 u | 22 g | 8x11  
15-20' | 7 cm



### 66011 PetitDots

2 kg | 25 g | 8x16  
10-15' | 8,6 cm



### 29930 MiniDots Rayado Negrito

60 u | 36 g | 8x11  
15-20' | 7,4 cm



### 29920 MiniDots Rayado Blanco

60 u | 40 g | 8x11  
15-20' | 7,6 cm



### 60240 Surtido MiniDots

75 u | 28 g | 8x9  
15-20' | 7 cm



### 66891 PetitDots Negrito

2 kg | 25 g | 8x16  
10-15' | 5,3 cm

## Pop Dots®



### 64210 PopDots Sugar

1,2 kg | 13 g | 8x16 | 20' | 4,5 cm



### 64220 PopDots Negrito

1,6 kg | 16 g | 8x16 | 20' | 4,6 cm



### 64230 PopDots Blanco

2 kg | 20 g | 8x16 | 20' | 4,6 cm



### 64225 PopDots Negrito con Avellanas

1,58 kg | 18 g | 8x16 | 20' | 4,6 cm



### 64235 PopDots Blanco con Caramelo

1,94 kg | 22 g | 8x16 | 20' | 4,5 cm



### 64245 PopDots Rosa Sabor Fresa

1,85 kg | 21 g | 8x16 | 20' | 4,6 cm

# La Bollería Salada

Ponerse en el lugar de nuestros clientes es la mejor manera de encontrar cada vez más combinaciones que les sorprendan, que atiendan sus necesidades y que, en definitiva, les pongan las cosas más fáciles a la hora de elegir. Por eso somos cada vez más pro\_activos, cada vez más saludables y convencidísimos de que no renunciarán al sabor de los mejores momentos del día.



|||  
**Croissants Salados  
 Para fermentar**



**25081 Croissant  
 Bikini**

⊖ 94 u | ⊕ 103 g | ≡ 8x9 | ⌚ 1,15-1,20 h  
 ☞ 20-30' | °C 180-190° | ⏏ 14-16' | ↗ 12 cm



**40255 Croissant  
 Frankfurt**

⊖ 88 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x9 | ⌚ 90-120'  
 °C 180-190° | ⏏ 12-15' | ↗ 12 cm



**25201 Artesanito  
 Frankfurt**

⊖ 6 kg | ⊕ 37 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 40-60' | ☞ 15-20'  
 °C 180-190° | ⏏ 12-14'  
 ↗ 7,3 cm



**25191 Artesanito  
 Bikini**

⊖ 6 kg | ⊕ 33 g | ≡ 8x12  
 ⌚ 40-60' | ☞ 10-15'  
 °C 180-190° | ⏏ 12-14'  
 ↗ 7,3 cm



**10276 Surtido  
 Artesanitos**

⊖ 6,3 kg/caja | ⊕ 31 g  
 ≡ 8x12 | °C 180-190°  
 ⏏ 12-15' | ↗ 6,5 cm

|||  
**Croissants Salados  
 Para hornear**



**27140 Croissant  
 Bikini Fácil**

⊖ 45 u | ⊕ 105 g | ≡ 8x9 | ↗ 12 cm  
 ☞ 15-20' | °C 160-180° | ⏏ 15-30'



**25841 Croissant  
 Frankfurt Campofrío**

⊖ 46 u | ⊕ 116 g | ≡ 8x9 | ↗ 12,5 cm  
 ☞ 20-30' | °C 170-180° | ⏏ 12-16'

○○○  
**Croissants  
 Descongelar y Listo**



**62275 Sacramento  
 de Queso Listo**

⊖ 36 u | ⊕ 48 g | ≡ 8x12 | ☞ 30' | ↗ 19 cm

|||  
**Napolitanas Saladas  
 Para hornear**



**43480 Gran  
 Napolitana Mixta**

⊖ 36 u | ⊕ 145 g | ≡ 8x9  
 ☞ 20-30' | °C 165-175° | ⏏ 16-20'



**65655 Librito Mixto**

⊖ 46 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x9 | ↗ 10,5 cm  
 ☞ 15-30' | °C 170-180° | ⏏ 15-20'



**80835 Pizza Delight**

⊖ 112 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x5 | ↗ 9 cm  
 ☞ 15-30' | °C 170-180° | ⏏ 15-20'



**20830 Napolitana  
 Mixta Loncha**

⊖ 45 u | ⊕ 120 g | ≡ 8x9 | ↗ 13 cm  
 ☞ 20-30' | °C 170-180° | ⏏ 15-20'



**00583 Napolitana  
 Mixta**

⊖ 45 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x9  
 ☞ 15-30' | °C 160-180° | ⏏ 15-20'



**86225 Cheese  
 Delight**

⊖ 112 u | ⊕ 90 g | ≡ 8x5 | ↗ 9 cm  
 ☞ 15-30' | °C 170-180° | ⏏ 15-20'



**26182 Mini Chic  
 de Queso**



**26602 Mini Chic  
 Mixto**



**26162 Mini Chic  
 de Atún**



**26172 Mini Chic  
 de Paté**



**26192 Mini Chic  
 de Sobrasada**

⊖ 5 kg | ⊕ 17 g | ≡ 8x14 | ☞ 20-30' | °C 180-190° | ⏏ 12-14'



**00345 Minidelicias  
 Queso**



**00340 Minidelicias  
 Sobrasada**



**00330 Minidelicias  
 Atún**



**00347 Minidelicias  
 York**

⊖ 6 kg | ⊕ 15 g | ≡ 8x15 | ☞ 15-30' | °C 180-190° | ⏏ 12-15'



**65842 Mini Chics  
 Surtidos**

⊖ 7,5 kg | ⊕ 17 g | ≡ 8x11 | ☞ 20-30'  
 °C 180-190° | ⏏ 12-14' | ↗ 6 cm

Atún, sobrasada y mixto



**00349 Surtido  
 Minidelicias Saladas**

⊖ 10 kg | ⊕ 15 g | ≡ 8x9  
 ☞ 15-30' | °C 180-190° | ⏏ 12-15'



**00549 Surtido Mini Delicias  
 Decoradas Saladas**

⊖ 9,03 kg | ⊕ 16 g | ≡ 8x9 | ☞ 15-30'  
 °C 180-190° | ⏏ 12-15' | ↗ 5 cm

≡  
**Hojaldres**  
**Para hornear**



**28450 Envoltini Atún**  
 56 u | 135 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 170-180° | 13-18' | 14,5 cm



**21680 Envoltini Pizza Napoli**  
 55 u | 135 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 180-190° | 12-15' | 14,5 cm



**63420 Carré de Pollo sabor Bacon**  
 52 u | 144 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 170-180° | 20-25' | 12 cm



**60687 Hojaldre de Queso sabor Bacon**  
 38 u | 120 g | 8x17 | 15-30'  
 °C 180-190° | 18-20' | 14 cm



**64490 Mixto de Hojaldre**  
 48 u | 120 g | 8x12 | 20-30'  
 °C 175-185° | 13-17' | 12 cm



**64495 Savoyarda**  
 27 u | 160 g | 8x17 | 15'  
 °C 170-175° | 15-20' | 17,5 cm



**63375 Torta de Espinacas**  
 8 u | 500 g | 8x10 | 15'  
 °C 170° | 30' | 21 cm



**63475 Torta de Calabacín**  
 8 u | 500 g | 8x10 | 15'  
 °C 170° | 30' | 21 cm



**60273 Ham & Cheese Lattice**  
 55 u | 100 g | 8x12 | 14 cm  
 15-30' | °C 185° | 30'



**60373 Chicken Satay Pastry**  
 55 u | 100 g | 8x12 | 14 cm  
 15-30' | °C 185° | 30'



**66395 Calzone de Pizza**  
 40 u | 110 g | 8x12 | 25-30'  
 °C 175-185° | 12-17' | 12 cm



**66480 Calzone de Atún**  
 40 u | 110 g | 8x12 | 30-40'  
 °C 175-185° | 12-17' | 12 cm



**68640 Rayati de Pavo al Camembert**  
 40 u | 90 g | 8x14 | 10-20'  
 °C 180-190° | 15-20' | 13,5 cm



**67980 Stick de Queso**  
 40 u | 84 g | 8x17 | 15-20'  
 °C 180° | 15' | 26,5 cm



**67981 Twister a la Mostaza**  
 70 u | 110 g | 8x12 | 30'  
 °C 180-190° | 15-18' | 21 cm



**63970 Börek de Queso**  
 60 u | 100 g | 11x8 | 25'  
 °C 180° | 25-30' | 20 cm



**63210 Pañuelo Carbonara**  
 30 u | 131 g | 8x17 | 30'  
 °C 180° | 15-20' | 17,5 cm



**63245 Pañuelo Mixto**  
 30 u | 145 g | 8x17 | 30'  
 °C 180° | 13-14' | 16 cm



**63235 Pañuelo Espinacas y Queso Brie**  
 43 u | 145 g | 8x9 | 15'  
 °C 180° | 13-14' | 17 cm



**64070 Mini Envoltinis Salados**  
 7,5kg | 25 g | 8x9 | 20-30'  
 °C 180-190° | 12-15' | 5 cm



**69650 Mini Luna de Queso y sabor Bacon**  
 2,6 kg | 40 g | 8x17 | 30-40'  
 °C 170-180° | 12-17' | 7 cm



**61410 Mini Luna Pizza**  
 2,6 kg | 40 g | 8x17 | 20-30'  
 °C 180-190° | 12-15' | 7 cm





## Masa Danesa Para hornear



### 65500 Malla de Pizza

⊖ 56 u | ⊕ 120 g | ≡ 8x12 | ⌚ 5-10'  
°C 180-190° | ⏳ 14-18' | ↗ 9,5 cm



### 64980 Malla Vegetal

⊖ 56 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x12  
⌚ 20-30' | °C 180° | ⏳ 15-18' | ↗ 9,5 cm



### 44950 Malla de Queso de Cabra y Verduras

⊖ 56 u | ⊕ 110 g | ≡ 8x12 | ⌚ 20-30'  
°C 180° | ⏳ 15-18' | ↗ 9,5 cm



### 68460 Tronquito Mixto

⊖ 50 u | ⊕ 80 g | ≡ 8x17 | ⌚ 20-30'  
°C 175-180° | ⏳ 15-17' | ↗ 17 cm



### 66710 Malla Genovesa

⊖ 60 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x12 | ⌚ 20-30'  
°C 180-190° | ⏳ 15-20' | ↗ 18 cm



### 26620 Malla Mixta de Queso Fresco

⊖ 40 u | ⊕ 100 g | ≡ 8x16 | ⌚ 20-30'  
°C 180-190° | ⏳ 15-20' | ↗ 18 cm



### 24960 Mini Malla Espinacas

### 24980 Mini Malla Mixta

### 24970 Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental

⊖ 2,5 kg | ⊕ 25 g | ≡ 8x16 | ⌚ 15-20'  
°C 180-190° | ⏳ 12-15' | ↗ 5x4,5cm



## Quiches Para hornear



### 60270 Quiche Mixta

⊖ 18 u | ⊕ 163 g | ≡ 8x17 | ⌚ 60-90'  
°C 200° | ⏳ 5-7' | ↗ 10,9 cm



### 60260 Quiche 3 Quesos

⊖ 18 u | ⊕ 150 g | ≡ 8x17 | ⌚ 60-90'  
°C 200° | ⏳ 5-7' | ↗ 10,9 cm



### 60250 Quiche Espárragos con Jamón

⊖ 18 u | ⊕ 168 g | ≡ 8x17 | ⌚ 60-90'  
°C 200° | ⏳ 5-7' | ↗ 10,9 cm



### 60150 Quiche Espinacas

⊖ 18 u | ⊕ 148 g | ≡ 8x17 | ⌚ 60-90'  
°C 200-220° | ⏳ 5-7' | ↗ 10,9 cm



### 60140 Quiche Pollo y Verduras

⊖ 18 u | ⊕ 165 g | ≡ 8x17 | ⌚ 60-90'  
°C 200° | ⏳ 5-7' | ↗ 10,9 cm



### 61600 Surtido Mini Quiches

⊖ 72 u | ⊕ 21 g | ≡ 8x17 | ⌚ 30-40'  
°C 180-200° | ⏳ 3-5' | ↗ 5,3 cm

## Empanadas Tradicionales



### 60035 Empanada Gallega de Atún

3 u | 4x10 | °C 180-200°  
40-45' | 57x37 cm



### 65770 Empanada de Atún

6 u | 1.788 g  
8x9 | 30' | °C 180°  
25-30' | 36 cm



### 63380 Empanada de Atún

5 u | 1.300 kg | 6x12  
20-30' | °C 180-200° | 40-45'  
31 cm



### 63360 Empanada de Carne

5 u | 1.300 g | 6x12  
20-30' | °C 180-200° | 40-45'  
31 cm



### 69175 Empanada Tradicional de Atún

6 u | 600 g  
12x10 | °C 180-200°  
40-45' | 23 cm



### 61775 Empanada Bocata Atún

72 u | 140 g | 8x9  
20-30' | °C 180-200°  
15-20' | 19 cm

## Empanadillas



### 23210 Punk Pie Pollo Thai

48 u | 90 g | 10x11  
2'5' | °C 180-200° | 25-30' | 11x7 cm



### 23200 Punk Pie Angus

48 u | 90 g | 10x11  
2'5' | °C 180-200° | 25-30' | 11x7 cm



### 45060 Piadina Mixta

42 u | 120 g | 6x13  
2-5' | °C 180° | 15' | 15 cm



### 65250 Mini Empanada Pisto

140 u | 50 g | 8x12 | 15-30'  
°C 180-190° | 30-35' | 9,5x6 cm

## Empanadas Argentinas



### 63000 Empanada Argentina Verduras

30 u | 113 g | 8x17  
30' | °C 200° | 5-7' | 15 cm



### 63010 Empanada Argentina de Carne

24 u | 105 g | 8x17  
30-45' | °C 180-200 | 4' | 12 cm



### 63020 Empanada Argentina de Pollo

24 u | 113 g | 8x17  
30-45' | °C 180-200 | 5-7' | 15 cm



## **Mangas, bases y planchas**

### **Creatividad en manos expertas.**

Son tan fáciles de trabajar que cada vez te resultará más fácil despertar la creatividad que llevas dentro. Nuestro surtido de mangas, bases y planchas, elaboradas con ingredientes de excelente calidad se van a convertir en un "indispensable" a la hora de ofrecer a tus clientes una oferta cada vez mejor.

### **Mangas Madalena**

**Bases**

**Placas**

**Planchas**



## Bases y Placas Pizza



### 25500 Base Pizza

25 u | 350 g | 8x12 | 30'  
°C 180° | 12-15' | 35x14cm



### 25530 Base Pizza Super Tallo

25 u | 250 g | 8x8 | 10-15'  
°C 180-200° | 10-15' | 28x38 cm



### 00720 Placa Pizza 100gr

12 u | 1000 g | 4x13  
60-85' | °C 210-220° | 12-15'



### 64975 Base Pizza Rústica

9 u | 370 g | 6x7  
°C 185° | 7-10' | 55x18,5 cm

## Mangas Madalena



### 25270 Manga de Madalena

8 kg | 1500 g | 6x10 | 2-3 h | 57 cm  
°C 165-175° | Según tamaño y dosificación de la masa



### 66100 Manga de Madalena con Salvado 26130 Manga de Madalena Chocolate con Pepitas

6 kg | 1000 g | 8x14 | 180-240' | 52 cm  
°C 165-175° | Según tamaño y dosificación de la masa



### 67200 Manga Capuccino

4 u | 1500 g | 8x11 | 180-240' | 57 cm  
°C 165-175° | Según dosificación de la masa

## Mangas Gofre



### 66140 Manga Gofre

6 u | 1,500 g | 6x10 | 180-240'  
°C Plancha | 1,5' | 57 cm  
\*\* 20 gofres de 75gr por manga \*\*

## Bases, Placas y Planchas Croissant, Hojaldre y Bizcocho



### 44600 Placa Croissant

8 u | 1500 g | 4x15 | 15-20'  
°C 180-190° | 14-16' | 36,5 cm



### 65150 Base Masa Croissant

100 u | 72 g | 8x8 | 15-20'  
105-120' | °C 180-190° | 14-16' | 13,5 cm



### 63070 Placa Hojaldre 100% Mantequilla

15 u | 1000 g | 4x13 | 20-30'  
°C 180-190° | 18-20' | 58x38 cm



### 25460 Placa Hojaldre

16 u | 800 g | 4x13 | 15-20'  
°C 180-190° | 10-15' | 53x33,5 cm



### 00660 Base Hojaldre Especial

15 u | 1000 g | 4x13 | 20-30'  
°C 180-190° | 18-20' | 38 cm



### 65670 Plancha Bizcocho

15 u | 190 g | 8x11  
15' | 37x27 cm



### 26810 Placa Hojaldre

16 u | 800 g | 4x13 | 15-20'  
°C 170-190° | 10-15' | 60x40 cm



### 07520 Base Pastel de Nata

120 u | 10 g | 8x17 | 30'  
°C 180° | 8' | 5,3 cm

## Sin Gluten



### El sabor del mejor pan y la mejor bollería también se disfruta Sin Gluten

El pan y la bollería, por lo general, contiene gluten porque está elaborado con harina de trigo.

En Europastry nos preocupamos por la salud de nuestros consumidores sin renunciar al mejor sabor.

Por eso, innovamos y mejoramos constantemente desarrollando una línea de productos Sin Gluten a base de harina de arroz y harina de patata.

## Pan Sin Gluten



### 62860 Pan Sin Gluten

15 u | 110 g | 12x7  
10-15' | °C 200° | 5' | 20 cm



### 67990 Burger Sin Gluten

20 u | 85 g | 8x10  
30' | °C 180° | 8-12' | 9,3 cm



### 68650 Pan de Molde Sin Gluten

4 u | 395 g | 8x12  
30' | 22,7 cm



### 67650 Panecillo Sin Gluten

20 u | 50 g | 14x6  
15-20' | °C 200° | 5' | 14 cm



### 61955 Burger Aldeana Sin Gluten

20 u | 85 g | 8x10  
30' | 11,5 cm



### 60955 Hogaza Cereales Sin Gluten

6 u | 300 g | 8x10  
30' | 19 cm

## Bollería Sin Gluten



### 62301 Magdalena Sin Gluten

25 u (Pack 2u.) | 75 g  
8x12 | 30' | 7 cm



### 62715 Croissant Sin Gluten

36 u | 45 g | 8x12  
30' | 14 cm



### 62710 Muffin de Choco Sin Gluten

15 u | 105 g | 8x12  
30' | 9 cm



### 66280 Palmera Bombón

36 u | 77,5 g | 8x12  
30' | 12,5 cm

## Pastelería Sin Gluten



### 66285 Brownie Sin Gluten

2 u | 1.050 g | 12x14 | 6 h | 28x20 cm

El Pan y el Panecillo se presentan en bolsa termosellada y horneable.



Pan de Molde presentado en bolsa de plástico.

El Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y horneable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico. Toda la bollería Sin Gluten viene embolsada.



## **Pâtisserie Valérie**

### **Seducción natural.**

El poder de seducir se tiene, no se tiene, o se puede disfrutar de él con nuestra delicada pastelería "Valérie". Un gran surtido de originales postres y distinguidas sobremesas elaboradas con una cuidada selección de nuestras recetas caseras, las tradicionales o algunas de las fórmulas más refinadas que por naturaleza, siempre ocupan el lugar más destacado de la exposición en los escaparates.

**Tartas**

**Planchas**

**Brazos**

**Tartaletas**

**Repostería**

**Caprichos**



# Tartas



**66861 Tarta de Queso**

2 u | 1,25g | 8x11  
8-10 h | 24 cm



**69680 Tarta de Queso y Frambuesa**

2 u | 1,5g | 8x11  
4-5 h | 24 cm



**69670 Tarta Baviera**

2 u | 900g | 8x14  
4 h | 26 cm



**93100 Tarta de Almendras (Mini)**

6 u | 370g | 15x5  
2 h | 18 cm



**63191 Tarta de Almendras**

4 u | 600g | 4x14  
3-4 h | 25 cm



**69450 Tarta de Zanahoria**

2 u | 1,25 Kg | 8x11  
2-3 h | 24 cm



**63105 Tarta de Almendra y Cacao**

6 u | 530g | 15x5  
3-4 h | 18 cm



**63115 Tarta de Almendra y Frambuesa**

6 u | 540g | 15x5  
3-4 h | 18 cm



**69440 Tarta Sacher Precortada**

2 u | 1 kg | 8x11  
12 h | 24 cm



**69460 Tarta Sacher**

2 u | 1 kg | 8x11  
4 h | 24 cm



**69860 Tarta de Chocolate**

2 u | 1 kg | 8x14  
1,30 h | 28 cm



**69690 Tarta de Queso con Fresas Precortada**

2 u | 1,45 kg | 8x11  
12 h | 24 cm



**63840 Tarta de Manzana Precortada**

4 u | 1,75 kg | 14x6  
14 h | 26 cm



**37588 Tarta de Manzana Vegana**

1 u | 1,75 kg | 12x14  
9 h | 23 cm



**37589 Cheesecake Dulce de Leche Precortada**

1 u | 1,82 kg | 12x14  
15 h | 22,5 cm



**37585 Cheesecake Frambuesa Precortada**

1 u | 1,65 kg | 12x14  
15 h | 22,5 cm



**69685 Tarta Flor de Queso y Frambuesa**

2 u | 750g | 12x21  
24 h | 17 cm



**69710 American Dark Precortada**

4 u | 1,9 kg | 6x7  
6 h | 24 cm



**69730 American Carrot Precortada**

4 u | 2 kg | 6x7  
6 h | 24 cm



**63025 Naked Victoria Cake**

1 u | 1,345 kg | 12x16  
24 h | 24 cm



**69275 Cake Yogur y Frutas del Bosque**

1 u | 1,600 kg | 12x14  
24 h | 24 cm



**69265 Cake Zanahoria**

1 u | 1,320 kg | 12x14  
24 h | 24 cm



**69255 Cake Limón**

1 u | 1,380 kg | 12x14  
24 h | 24 cm



**62225 Tarta de Nocilla®**

1 u | 1,45 kg | 12x14  
2-3 h | 24 cm



**37532 Tarta Muerte por Chocolate**

1 u | 2 kg | 12x14  
8 h | 24 cm



**93200 Tarta Sacher Precortada**

1 u | 1,45 kg | 12x14  
2-3 h | 24 cm

## Planchas



**60710 Carré de Vainilla y Frutos Rojos** ⓘ

⊖ 4 u | ⊕ 785 g | ≡ 10x10  
⌚ 1 h | ↗ 17x17cm



**60680 Carré Versailles** ⓘ

⊖ 4 u | ⊕ 685 g | ≡ 10x10  
⌚ 1 h | ↗ 10x10cm



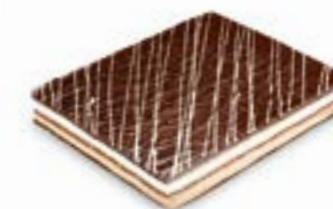
**69832 Tarta San Marcos Nata y Trufa**

⊖ 4 u | ⊕ 430 g | ≡ 6x8  
⌚ 3 h en nevera | ↗ 16x13 cm



**17410 Delicia Queso y Fresa**

⊖ 1 u | ⊕ 840 g | ≡ 12x18  
⌚ 30' porción | ↗ 6,2x5,3 cm



**63400 Plancha Tres Caprichos**

⊖ 1 u | ⊕ 1,8 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 4-5 h | ↗ 33,5x27,5 cm



**16303 Plancha Tiramisú**

⊖ 1 u | ⊕ 1,8 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 5-6 h | ↗ 33,5x27cm



**60700 Carré de Capuccino** ⓘ

⊖ 4 u | ⊕ 685 g | ≡ 10x10  
⌚ 1 h | ↗ 10x10cm



**60690 Carré de Limón y Merengue** ⓘ

⊖ 4 u | ⊕ 640 g | ≡ 10x10  
⌚ 1 h | ↗ 17x17cm



**62025 Tarta Muerte por Chocolate Cuadrada**

⊖ 4 u | ⊕ 450 g | ≡ 6x21  
⌚ 2-3 h en nevera | ↗ 16x13 cm



**67401 Delicia San Marcos**

⊖ 1 u | ⊕ 720 g | ≡ 12x18  
⌚ 30' porción | ↗ 6,2x5,3 cm



**16304 Plancha Selva Negra Classic**

⊖ 1 u | ⊕ 1,9 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 4-5 h | ↗ 33,5x27cm



**16300 Plancha San Marcos Classic**

⊖ 1 u | ⊕ 1,8 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 4-5 h | ↗ 33,5x27cm



**17300 Tarta San Marcos**

⊖ 4 u | ⊕ 380 g | ≡ 6x18  
⌚ 2-3 h | ↗ 16x12,5 cm



**67303 Tarta Tiramisú**

⊖ 4 u | ⊕ 390 g | ≡ 6x18  
⌚ 2-3 h | ↗ 16x12,5 cm



**67304 Tarta Selva Negra**

⊖ 4 u | ⊕ 405 g | ≡ 6x18  
⌚ 2-3 h | ↗ 16x12,5 cm



**67403 Delicia Tiramisú**

⊖ 1 u | ⊕ 735 g | ≡ 12x18  
⌚ 30' porción | ↗ 6,2x5,3 cm



**69640 Plancha Selva Negra**

⊖ 1 u | ⊕ 2 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 3 h | ↗ 33,5x27cm



**69630 Plancha San Marcos**

⊖ 1 u | ⊕ 1,8 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 3 h | ↗ 33,5x27cm



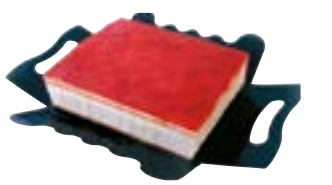
**62235 Tarta Nocilla Cuadrada**

⊖ 4 u | ⊕ 410 g | ≡ 6x18  
⌚ 3 h | ↗ 17 cm



**67520 Tarta Nata y Fresa**

⊖ 4 u | ⊕ 485 g | ≡ 6x18  
⌚ 2-3 h | ↗ 16x12,5 cm



**17319 Tarta Queso y Fresa**

⊖ 4 u | ⊕ 410 g | ≡ 6x18  
⌚ 2-3 h | ↗ 16x12,5 cm



**67406 Delicia Tres Chocolates**

⊖ 1 u | ⊕ 760 g | ≡ 12x18  
⌚ 30' porción | ↗ 6,2x5,3 cm



**16310 Plancha Queso y Fresa**

⊖ 1 u | ⊕ 1,95 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 5-6 h | ↗ 33,5x27cm



**16322 Plancha Yogur y Frutas del Bosque**

⊖ 1 u | ⊕ 2,05 Kg | ≡ 6x18  
⌚ 4-5 h | ↗ 33,5x27 cm



## Planchas Precortadas



**66360 Plancha Precortada Galletas al Cacao**

1 u | 2,3 Kg | 6x18  
2-3 h | 32x26 cm



**16804 Plancha Precortada Selva Negra**

1 u | 1,75 Kg | 6x18  
30' porción | 8,5 x 4,5 cm



**66170 Bizcocho al Cacao**

1 u | 1,70 Kg | 6x18  
3 h | 35x26 cm | No porcionada



**61025 Plancha Muerte por Chocolate**

1 u | 1,76 Kg | 6x18  
30' porción | 8,5 x 4,5 cm



**66295 Cake Lotus**

1 u | 2 kg | 6x8  
120-180' | 4,6-8,5 cm



**66440 Bizcocho Manzana y Canela**

1 u | 1,70 Kg | 6x18  
3 h | 36x27 cm | No porcionada



**66290 Plancha Nata y Fresa Precortada**

1 u | 1,8 Kg | 6x18  
30' porción | 35x26 cm



**16803 Plancha Precortada Tiramisú**

1 u | 1,65 Kg | 6x18  
30' porción | 8,5x4,5 cm



**66270 Bizcocho Carrot Cake**

1 u | 1,80 Kg | 6x18  
3 h | 35x26 cm | No porcionada



**16800 Plancha Precortada San Marcos**

1 u | 1,65 Kg | 6x18  
30' porción | 8,5x4,5 cm



**66275 Tarta de Espelta y Manzana**

2 u | 1,3 Kg | 12x14  
6 h | 28x19 cm

ALTO EN FIBRA



**18000 Plancha Tarta de Almendras**

1 u | 1,28 Kg | 6x18  
3 h | 36x27 cm

## Brazos



**18020 Bizcocho Tres Leches**

2 u | 1,25 Kg | 6x18  
4-5 h | 25x15 cm



**16420 Brazo de Crema**

4 u | 850 g | 8x10  
4-5 h | 26x7,5 cm



**16421 Brazo de Yema**

4 u | 500 g | 8x10  
2-3 h | 26x7,5 cm



**61250 Brownie con Nueces**

48 u | 60 g | 9x18  
45' | 60x60 cm



**16426 Brazo de Trufa**

4 u | 500 g | 8x10  
2-3 h | 26x7,5 cm



**61066 Brownie**

2 u | 1 Kg | 12x14  
6 h | 29x19,5 cm



**67310 Mini Brazo Tiramisú**

10 u | 110 g | 10x22  
45-60' | 11x7 cm  
3 h en nevera



**63734 Mini Brazo Sacher**

12 u | 110 g | 6x18  
45-60' | 11x3,5 cm  
3 h en nevera



**60730 Bombón al Kirsch**

4 u | 685 g | 11x8  
1 h | 30x9cm



**60720 Tiramisú**

4 u | 700 g | 11x8  
1 h | 30x9cm



**67310 Mini Brazo Tiramisú**

10 u | 110 g | 10x22  
45-60' | 11x7 cm  
3 h en nevera



**63734 Mini Brazo Sacher**

12 u | 110 g | 6x18  
45-60' | 11x3,5 cm  
3 h en nevera

**16421 Brazo de Yema**

4 u | 500 g | 8x10  
2-3 h | 26x7,5 cm

## Tartaletas



**01021 Tartaleta de Chocolate**

40 u | 80 g | 6x11  
4 h | 9 cm



**00756 Tarta Tatin**

40 u | 120 g | 6x11  
24 h | 9,5 cm



**84300 Crujiente de Manzana**

25 u | 90 g | 8x17 | 30'  
180° | 30' | 11,5 cm



**1019 Tartaleta de Limón**

40 u | 80 g | 6x11  
4 h | 9 cm



**01018 Tartaleta de Frambuesa**

30 u | 110 g | 6x11  
4 h | 9 cm



**93000 Tartaleta Coulant**

36 u | 60 g | 6x18  
8-10' | 8 cm

## Caprichos



**39151 Coulant**

24 u | 90 g | 8x19  
200° | 12-13' | 6,5 cm



**64290 Coulant de Chocolate Intenso**

24 u | 1,25 kg  
6x7 | 8-10 h | 6,3 cm



**62950 Crêpe Bombón**

28 u | 80 g | 13x17  
1 h | 180° | 3-4' | 20 cm



**62955 Crêpe Nocilla®**

36 u | 50 g | 13x17  
15' | 180° | 1-3'



**63955 Big Crêpe Nocilla®**

24 u | 70 g | 13x17  
15' | 180° | 1-3'

## Repostería



**61652 Delicatesse**

4 u | 553 g | 8x7 | 5 h  
(4 Bandejas)



**61416 Petit Fours Elegante du Chocolat**

4 u | 545 g | 8x7 | 3 h | 3,8 cm  
(4 Bandejas)



**61512 Macarons Les Classiques**

144 u | 462 g | 8x13 | 5 h | 2,95 cm



**61507 Collection Pâte au Choux**

1 u | 740 g | 8x28 | 5 h  
(1 Bandeja)



**62200 Repostería Dulce**

154 u | 21 g | 6x13 | 6-8 h | 3,2 cm



**63320 Surtido Canapés Salados**

68 u | 11,5 g | 6x33 | 3-8 h | 3,5 cm



**39120 Pastel Mini Surtido**

2b x 12 u | 275 g | 12x18 | 30'

## PRODUCTOS TEMPORADA

### **Productos de Temporada** **Las tradiciones, siempre marcan.**

Siempre hemos de estar atentos a las necesidades de nuestros clientes. Y más aún cuando llega el momento de una cita importante para compartir con los suyos. Por ello, cada temporada elaboramos los productos que manda la tradición: roscones, torteles, cocas, buñuelos, tradicionales y listos. Y así cada día resulta más fácil celebrar.

#### **Festividades** **Torteles y Roscones** **Cocas de San Juan** **Buñuelos**



## Festividades



**62680 Dots San Valentín**

36 u | 76 g | 8x15 | 30'



**65235 Dots Navidad**

38 u | 88 g | 8x11 | 15-20'



**61715 Dots Halloween**

36 u | 71 g | 8x15 | 15-20'



**63185 Dots Verano Lima**

36 u | 73 g | 8x15 | 20'



**63680 Cookie Corazón**

30 u | 45 g | 11x14 | 30-40'



**67050 Cookie Estrella Navidad**

30 u | 40 g | 11x14 | 30-40'



**68631 Tartaleta Corazón Sabor Cheesecake**

1 u | 180 g | 6x18  
90-120' | 13x12 cm



**69941 Tartaleta Corazón Tres Caprichos**

1 u | 75 g  
6x18 | 30'



**67537 Árbol Navidad**

1 u | 120 g | 6x8  
30' | 12x12 cm



## Torteles



### Torteles Para Fermentar



#### 68040 Tortel con Fruta y Mazapán 335g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 16 u | ⚖ 331 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 30' | 🕒 60-90' | °C 170-180°  
 📏 10-12' | ↗ 14 cm



#### 68050 Tortel con Fruta y Mazapán 600g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 10 u | ⚖ 612-617 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 30' | 🕒 75-90' | °C 170-180°  
 📏 12-14' | ↗ 19 cm - 20 cm\*



#### 68020 Tortel con Fruta sin Mazapán 600g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 10 u | ⚖ 612-617 g | ≡ 8x9  
 ⌚ 30' | 🕒 75-90' | °C 170-180°  
 📏 12-14' | ↗ 19 cm - 20 cm\*



#### 00887 Tortel con Mazapán y Fruta 900g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 7 u | ⚖ 900 g | ≡ 8x9  
 °C 170-180° | 🕒 20-22' | ↗ 38 cm

#### 68060 Tortel con Fruta y Mazapán 920g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 6 u | ⚖ 941 g | ≡ 8x9 | ⌚ 30'  
 °C 170-180° | 🕒 14-16' | ↗ 38 cm



#### 00886 Tortel con Fruta y Mazapán 500g

Incluye: corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 13 u | ⚖ 512 g | ≡ 8x9 | 🕒 110-130'  
 °C 170-180° | 🕒 15-17' | ↗ 19 cm



### Torteles Descongelar y Listo



#### 40885 Tortel Mediano Listo

Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 6 u | ⚖ 550 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 26 cm

## Roscones



### Roscones Para Fermentar



#### 40870 Roscón Mini

⓪ 48 u | ⚖ 110 g | ≡ 8x9  
 °C 175-185° | 🕒 12-14' | ↗ 9 cm



#### 00881 Roscón Pequeño 250 gr

Incluye: corona y figura  
 ⓪ 26 u | ⚖ 256 g | ≡ 8x9  
 °C 175-185° | 🕒 13-15' | ↗ 14 cm



#### 68025 Roscón Mediano 500 gr

Incluye: corona y figura  
 ⓪ 10 u | ⚖ 517 g | ≡ 8x12 | ⌚ 30'  
 °C 170° | 🕒 15-17' | ↗ 19 cm



#### 40883 Roscón Grande 1 kg

Incluye: corona y figura  
 ⓪ 6 u | ⚖ 1 kg | ≡ 8x9  
 °C 170-180° | 🕒 18-20' | ↗ 36 cm



### Roscones Descongelar y Listo



#### 68450 Roscón Pequeño Listo

Incluye: corona y figura  
 ⓪ 15 u | ⚖ 250 g | ≡ 6x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 19 cm



#### 68241 Roscón con Nata Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 6 u | ⚖ 900 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 68272 Roscón con Trufa Listo

Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 6 u | ⚖ 900 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 68231 Roscón Mediano Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 6 u | ⚖ 500 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 68270 Roscón con Trufa Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 6 u | ⚖ 900 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 68244 Roscón con Nata Listo

Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba  
 ⓪ 6 u | ⚖ 900 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 68310 Roscón Grande Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 4 u | ⚖ 800 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 44 cm



#### 68770 Roscón Crema Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 6 u | ⚖ 900 g | ≡ 4x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 27 cm



#### 69050 Roscón Pequeño con Nata Listo

Incluye: caja, corona, figura y tarjeta  
 ⓪ 6 u | ⚖ 445 g | ≡ 6x6  
 ⌚ 1,30-2 h | ↗ 19 cm





111

### Cocas de San Juan Brioche Para Fermentar



#### 24500 Coca de Brioche sin Fruta 250g

30 u | 250 g | 8x7  
90-120' | °C 175-185°  
12-16' | 27 cm



#### 24450 Coca de Brioche sin Fruta 500g

20 u | 500 g | 8x7  
90-120' | °C 175-185°  
15-20' | 37 cm



#### 24400 Coca de Brioche sin Fruta 1 kg

10 u | 950 g | 4x9  
90-120' | °C 175-185°  
15-20' | 43 cm



#### 24350 Coca de Brioche con Fruta 250g

30 u | 282 g | 8x5  
90-120' | °C 175-185°  
12-16' | 28 cm



#### 24300 Coca de Brioche con Fruta 500g

20 u | 521 g | 8x5  
90-120' | °C 175-185°  
15-20' | 37 cm



#### 24250 Coca de Brioche con Fruta 1 kg

10 u | 1 kg | 4x9  
90-120' | °C 175-185°  
15-20' | 43 cm

000

### Cocas de San Juan Brioche Descongelar y Listo



#### 90080 Coca de Fruta Mediana Lista

Incluye Porta Cocas y tarjeta  
10 u | 600 g | 4x7  
20-30' | 41 cm



#### 90071 Coca Fruta Mediana Lista

En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u | 600 g | 6x6  
20-30' | 41 cm



#### 90050 Coca de Fruta Grande Lista

Incluye Porta Cocas  
5 u | 1 kg | 4x7  
20-30' | 46 cm



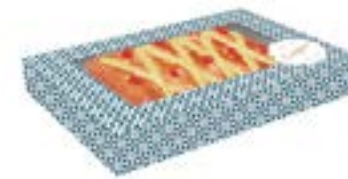
#### 90060 Coca de Fruta Grande Lista

En caja individual. Incluye tarjeta  
4 u | 1,4 kg | 6x6  
30-40' | 46 cm



#### 90140 Coca Crema Mediana Lista

Incluye Tarjeta  
10 u | 670 g | 4x7  
20-30' | 41 cm



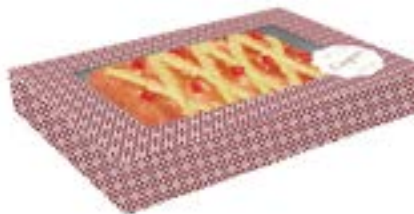
#### 90041 Coca Crema Mediana Lista

En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u | 670 g | 6x6  
20-30' | 41 cm



#### 90310 Coca de Crema Grande Lista

Incluye Porta Cocas  
5 u | 1 kg | 4x7  
20-30' | 46 cm



#### 90320 Coca de Crema Grande Lista

En caja individual. Incluye tarjeta  
4 u | 1,4 kg | 4x7  
20-30' | 47 cm



#### 90010 Coca Cacao Mediana Lista

Incluye Tarjeta  
10 u | 650 g | 4x7  
20-30' | 41 cm



#### 90021 Coca Cacao Mediana Lista

En caja individual. Incluye tarjeta  
6 u | 650 g | 6x6  
20-30' | 41 cm

**Hojaldres  
Para Hornear**



**24760 Coca de Hojaldre con Crema 500g**

16 u | 500 g | 4x11 | 30-40' | 170-180° | 17-18' | 21,5 cm



**00879 Coca de Hojaldre con Crema 1 kg**

15 u | 1 kg | 8x6 | 20' | 170-180° | 30-35' | 37 cm



**24750 Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 500g**

16 u | 500 g | 4x11 | 30-40' | 170-180° | 17-18' | 21,5 cm



**00876 Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 1 kg**

15 u | 1 kg | 8x6 | 20' | 165-175° | 23-25' | 37 cm



**00815 Coca de Chicharrones 500g**

25 u | 500 g | 8x6 | 15' | 180-190° | 15-17' | 36 cm



**00880 Coca de Chicharrones 1 kg**

15 u | 1 kg | 4x13 | 15' | 180-190° | 16-18' | 55 cm



**00878 Coca de Hojaldre con Crema y Cabello de Ángel 1 kg**

15 u | 1 kg | 8x6 | 20' | 170-175° | 23-25' | 37 cm



**10875 Coca de Chocolate 800 g**

7 u | 800 g | 8x16 | 10' | 170-175° | 16-18' | 37 cm

**Buñuelos**



**40480 Buñuelos de Viento Listos**

1,5 kg | 11 g | 8x10 | 30' | 4,2 cm



**00891 Buñuelos de Viento Tradicionales**

5 kg | 11,5 g | 8x17 | 30' | 175° | 5' | 3,2 cm





# RETAIL

## Retail

**Si lo ponemos fácil, sabe mejor.**

Escuchar a nuestros clientes es tan importante como el producto que ofrecemos. Seguir las tendencias, adaptarse a los cambios, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento, estar donde nunca habíamos estado. Nuestro entorno es cada vez más exigente y por ello trabajamos para cambiar, adaptarnos, innovar, adelantarnos, crecer con productos que ahora ya se pueden disfrutar en el lineal, con una excelente relación calidad / precio y sobretodo, sin renunciar al sabor.

## Pan - Bollería

**Packs Lineal Congelador**

**Packs Lineal Seco**





**Lineal Seco - Pan**  
**Pan Cristallino**



**69896 Burger Cristal Cerveza**  
 12 x 4 u | 196 g | 4x14  
 20-40' | 9,4 cm



**69865 Burger Cristal**  
 10 x 6 u | 426 g | 4x8  
 20-40' | 11,5 cm



**63446 Media Baguette Cristalina**  
 16 x 2 u | 162 g | 4x14  
 20-40' | 23 cm



**60028 Burger Chapatta Cristal Cerveza**  
 16 x 4 u | 186 g  
 4x14 | 20-40' | 13 cm



**60027 Burger Chapatta Cristal Kornspitz**  
 16 x 4 u | 186 g  
 4x14 | 20-40' | 13 cm



**67921 Burger Chapatta Cristalina**  
 16p x 2u | 190 g  
 4x14 | 20' | 13 cm



**89880 Burger Cristalina**  
 6p x 4u | 300 g | 4 x 14  
 20-30' | 11,5 cm



**64965 Saint Honoré Cristalino**  
 6p x 6u | 300 g | 8x11  
 20' | 12,5 cm



**61226 Bijoux**  
 15p x 6u | 300 g | 4x7  
 20-25' | 10,5 cm

**61229 Bijoux**  
 80p x 1u | 50 g | 4x7  
 20-25' | 10,5 cm

**Lineal Seco - Pan**  
**Panes Soft**



**65485 Burger Brioche**  
 12p x 4 u | 236 g | 4x14  
 20-30' | 9,5 cm



**69815 Burger Brioche Precortada**  
 16p x 6 u | 354 g | 4x8  
 20-30' | 9,5 cm



**69825 Pan Viena**  
 10p x 6 u | 486 g | 4x8  
 20-30' | 9,5 cm



**67731 Pan de Molde Blanco**  
 10 u | 275 g | 4x14  
 30-40' | 18,5 x 10 cm



**67951 Pan de Molde 3 Espeltas**  
 10 u | 400 g | 4x14  
 30-40' | 18,5 x 10 cm



**67621 Pan de Molde Alto en Proteínas**  
 10 u | 340 g | 4x14  
 30-40' | 18,5 x 10 cm



**67671 Pan de Molde Semillas y Cereales**  
 10 u | 370 g | 4x14  
 30-40' | 18,5 x 10 cm



**67751 Pan de Molde Brioche**  
 10 u | 330 g  
 4x14 | 30-40' | 18,5 x 10 cm



**64951 Pan Campestre**  
 18 u | 360g | 6x6  
 30-45' | 38 x 22 cm



**81981 Pan Campestre Cereales y Semillas**  
 18 u | 378g | 8x14  
 30-45' | 38 x 22 cm



**66161 Rock & Roll**  
 12p x 4 u | 292 g | 4x14  
 50' | 18 cm

**Lineal Seco**  
**Bollería**



**14550 Empanadilla Atún Cocida**  
 24b x 2u | 270 g | 8x9 | 150-180' | 20 cm



**14551 Empanadilla Carne Cocida**  
 24b x 2u | 270 g | 8x9 | 150-180' | 20 cm



**14556 Empanadilla Pollo Cocida**  
 24b x 2u | 270 g | 8x9 | 150-180' | 20 cm



**18800 Empanadilla Atún Cocida**  
 10 u | 730 g | 6x10 | 150-180' | 19x29 cm



**11801 Empanadilla Carne Cocida**  
 10 u | 730 g | 6x10 | 150-180' | 19x29 cm



**69315 White Yummy**  
 23 u | 90 g | 8x17 | 120-180'



**69115 Green Yummy**  
 23 u | 90 g | 8x17 | 120-180'



**69305 Veggie Yummy**  
 23 u | 90 g | 8x17 | 120-180'



**69105 Yellow Yummy**  
 23 u | 90 g | 8x17 | 120-180'



**69205 Red Yummy**  
 23 u | 90 g | 8x17 | 120-180'

También disponible  
el pack de 5 yummies surtidas



**Lineal Seco**  
**Dots & Túlipes**



**85560 Dots Sugar**  
 8p x 4u | 208 g | 8x14 | 15-20' | 9,5 cm



**85570 Dots Bombón**  
 8p x 4u | 240 g | 6x14 | 15-20' | 9,5 cm



**00353 Dots Pack Individual Sugar**  
 60 u | 49 g | 4x15 | 30' | 9,5 cm



**69915 Túlipes Choc**  
 30 u | 209 g | 6x7 | 35-45' | 7,2 cm

**02026 Dots Pack Individual Michoc**  
 60 u | 55 g | 4x15 | 30' | 9,5 cm



**84052 Pack Dots Sugar**  
 21p x 4u | 208 g | 6x6 | 15-20' | 9,5 cm



**84053 Pack Dots Negrito**  
 21p x 4u | 240 g | 6x6 | 15-20' | 9,5 cm



**67010 Dots Blanco y Negro**  
 21b x 4u | 292 g | 6x6 | 15-20' | 9,5 cm



**89003 MixBox Negrito**  
 5b x 12u | 720 g | 8x7 | 15-20' | 9,5 cm



**87003 MixBox Sucre**  
 5b x 12u | 110 g | 8x7 | 15-20' | 9,5 cm



**61555 Kit Kat Box**  
 12p x 4u | 276 g | 4x16 | 30' | 9,5 cm



**62175 Dots Nocilla® Pack**  
 25p x 2u | 144 g | 6x6 | 30' | 9,5 cm



**64236 PopDots Blanco Deco**  
 16b x 8u | 176 g | 8x11 | 15-20' | 4,6 cm



**64226 PopDots Negrito Deco**  
 16b x 8u | 144 g | 8x11 | 15-20' | 4,6 cm

**Lineal Congelado**  
Packs Pan y Bollería



**69855 Burger Cristalina**  
Kornspitz cortado

16p x 2u | 140g  
4x14 | 20-30' | 12 cm



**69835 Burger Cristalina**

16p x 2u | 150g  
4x14 | 20' | 12 cm



**89550 Dots Sugar (1+1)**

15p x 2u | 104g | 9x8  
30' | 9,5 cm



**89560 Dots Negrito (1+1)**

15p x 2u | 120g | 9x8  
30' | 9,5 cm

**Pastelería**  
Envase Individual



**66296 Triángulo Cake Lotus**

20 u | 75 g | 9x13 | 210' | 11,4 cm



**61026 Triángulo**  
Muerte por Chocolate

20 u | 65 g | 9x13 | 210' | 11,4 cm



**86303 Tarta Tiramisú**

8 u | 260 g | 9x13 | 210' | 16 cm



**86304 Tarta de Galletas**

20 u | 75 g | 9x13 | 210' | 16 cm





**KOama**  
COOKING

## Empezar. Y triunfar

Con productos de una calidad excelente, nuestros chefs y el equipo de I+D trabajan las recetas de platos preparados, para ofrecer las mejores propuestas gastronómicas a las cocinas más exigentes.

Platos pasteurizados, envasados y ultracongelados, pensados por y para los profesionales con un objetivo claro: nunca renunciar al sabor, rentabilizando al máximo las propuestas.

Innovación + Precio estable + Reducción almacenamiento + tiempo = Reducción de costes

**Cremas · Con Palo · Croquetas**

**Bocados · Burgers i Mini Burgers**

**Piezas enteras · Rulos · Terrinas**



## Aperitivos Cremas



**90033 Crema de Boletus y Trufa**

16 u | 200 g | 10x11  
°C 90-100° | 10-12'



**90034 Crema de Calabacín y Mascarpone**

16 u | 200 g | 10x11  
°C 90-100° | 10-12'



**99624 Crema de Bogavante**

16 u | 200 g | 10x11  
°C 90-100° | 10-12'



**90036 Crema de Verduras a la Brasa**

16 u | 200 g | 10x11  
°C 90-100° | 10-12'

## Aperitivos Con Palo



**20004 Langostino c/Pan Japonés**

10 bolsas / 15 u  
250 g | 10x11



**92007 Langostino en Tempura Negra**

8 bolsas / 15 u  
250 g | 10x11



**92002 Piruleta Queso Cabra y Confitura Tomate**

7 bolsas / 20 u  
11 g | 10x11



**92006 Brocheta 100% Pechuga de Pollo**

6 bolsas / 13 u  
23 g | 10x11



**90075 Espiral de Langostino con Coco y Curry**

10 bolsas / 12 u  
20 g | 10x11



**90019 Espiral de Langostino y Kimchi**

10 bolsas / 14 u  
250 g | 10x11



**92023 Piruleta de Cordero Crujiente**

7 bolsas / 18 u  
11 g | 10x11

## Aperitivos Croquetas



**20008\* Croqueta de Jamón Ibérico**



**90029 Croqueta de Guiso de Rabo**



**92001 Croqueta de Queso Ahumado**



**90028 Croqueta de Pulpo a Feira**



**90073 Croqueta de Pescaito Frito**



**90087 Croqueta de Cochinitillo**



**67690\* Croqueta de Boletus**



**63700 Croqueta de Pollo y Jamón Serrano**



**92009 Croqueta de Chorizo Ibérico**



**63720 Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias**



**90074 Croqueta de Morcilla**



**90226 Croqueta de Huevo Frito**



**90055\* Croqueta de Espinacas**



**67280 Croqueta de Bacalao**



**66310 Croqueta de Cocido Gallego**



**67550 Croqueta de Merluza y Alga Codium**



**90027 Croqueta de Bacalao Ajoarriero**

### Croquetas

6 bolsas / 23 u  
20\* / 23 g  
10x11

## Aperitivos Croquetas para Hornear



**60055 Croqueta para Horno Boletus**



**60705 Croqueta para Horno Jamón Ibérico**



**60505 Croqueta para Horno Pulpo á Feira**



**60805 Croqueta para Horno Queso Ahumado**



**60605 Croqueta para Horno Bacalao**

### Croquetas para Hornear

6 bolsas / 23 u  
450 g  
10x11  
°C 200°  
5-6'



## Aperitivos Gyozas



**90077**  
**Gyoza de Cerdo y Setas Shiitake**  
(16 bolsas / 6 u) 20g / 10x11



**90076**  
**Gyoza de Pollo al Curry**  
(16 bolsas / 6 u) 20g / 10x11



**90078**  
**Gyoza de Merluza y Langostinos**  
(16 bolsas / 6 u) 20g / 10x11

## Aperitivos Un Bocado



**92011 Mini Tatin  
Manzana y Foie**  
(3 bolsas / 28u) 600g / 10x11



**92012 Mini Tatin  
Rabo Pimiento Asado**  
(3 bolsas / 28u) 700g / 10x11



**90024 Mini Quiche  
Artesana de Espinacas**  
(5 bolsas / 28u) 700g / 10x11



**20151 Mini Quiche  
Artesana de Bacon y Puerros**  
(5 bolsas / 28u) 700g / 10x11



**90026 Mini Quiche  
Artesana de Salmón**  
(5 bolsas / 28u) 700g / 10x11

°C Atemperar | 3-5'

## Burgers y Mini Burgers



**69017 Hamburguesa  
de Ternera y Foie**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**69019 Hamburguesa  
de Vacuno y Cebolla  
Caramelizada**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**90013 Hamburguesa  
de Buey de Kobe**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**90014 Hamburguesa  
de Black Angus**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**90017 Hamburguesa  
de Ternera Ecológica**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**91010 Hamburguesa  
Lomo de Atún  
en Dados**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**90209 Hamburguesa  
Cerdo Ibérico  
Pedro Ximénez**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**90079 Hamburguesa  
de Pollo de Corral**  
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



**92008 Mini  
Burger Ternera  
y Foie**  
(6 bolsas / 22u) 17g / 10x11



**92083 Mini  
Burger Pollo  
Campero  
y Cúrcuma**  
(6 bolsas / 22u) 17g / 10x11



**92085 Mini  
Burger Vegana  
de Legumbres  
y Especias**  
(6 bolsas / 22u) 17g / 10x11



## Principales Pollo Hilado y Fondos



### 69309 Pollo Hilado

8 u | 500 g  
10x11 | 6-8 h



### 90227 Fondo Paella de Carne

4 u | 900 g | 8x12  
6-8 h | °C 180° | 10'



### 90223 Fondo Paella de Marisco

4 u | 900 g | 8x12  
6-8 h | °C 180° | 10'

## Principales Terrinas



### 66990 Terrina de Pulpo

4 u | 1000 g | 10x11  
15-20'



### 90065 Terrina de Cochinillo

3,4 u | 850g | 10x11  
12-14 h | °C 160°



### 69016 Terrina de Lechazo

4 u | 1000 g | 10x11  
18 h | °C 160° | 8'

## Principales Rulos



### 69001 Rulo de Rabo de Vacuno

3 u | 1000 g | 10x11 | 12-14 h



### 90064 Rulo de Cochinillo

2,8 u | 700 g | 10x11  
10-12 h | °C 160-180° | 15-20'



### 90062 Pies de Cerdo reellenos de Setas

3,6 u | 150 g | 10x11 | 9 h  
°C 90°-100° | 12-15'



### 90066 Pulpo Adobado

2,59 kg | 185 g | 10x11  
6-8 h | °C 180°



### 90005 Carrillera de Ternera

3 u | 1000 g | 10x11 | 12 h  
°C 160°-180° | 8-10'

## Principales Piezas Enteras



### 90067 Lacon Deshuesado

4,4 kg | 2200 g | 10x11 | 6-8 h



### 90068 Jarrete de Ternera c/hueso

2,8 u | 1400 g | 10x11  
°C 180-190° | 25-30'



### 69024 Codillo de Cerdo

8 u | 420 g | 10x11  
°C 160° | 15-20'



### 90225 Carrillera de Cerdo

3 u | 1 kg | 10x11 | 12 h  
°C 160-180° | 12-15'



### 90224 Carrillera de Añejo

2 u | 1 kg | 10x11 | 12 h  
°C 160° | 12-15'



## El arte del más y mejor

Para convencer a miles, ofrecemos lo mejor de uno a uno.  
Para ello estamos elaborando una amplia y variada gama de excelentes especialidades, minuciosamente inspirada en los gustos de nuestros clientes y pensada para que cada vez sean más los que puedan disfrutarla.  
Más platos más apetitosos. Más fáciles de preparar. Más rentabilidad por cubierto.

### Pastas & Arroces

**Carnes**

**Tapas**

**Caprichos**





## Pastas & Arroces



### 71140 Ravioli Quattro Formaggi

10 u | 350 g | 18x7  
°C 900 W | 5' micro | 1



### 71150 Macheroni Bolognese

10 u | 350 g | 18x7  
°C 900 W | 5' micro | 1



### 71160 Tagliatelle Carbonara

10 u | 350 g | 18x7  
°C 900 W | 5' micro | 1



### 73730 Spaghetti Bolognese

10 u | 350 g | 18x7  
°C 900 W | 5' micro | 1



### 73770 Tortellini Ricotta e Spinaci

10 u | 350 g | 18x7  
°C 900 W | 5' micro | 1



### 73801 Risotto ai Funghi

12 u | 300 g | 9x15  
°C 900 W | 6' micro | 1

## Carnes



### 73821 Brochetas de Pollo con Verduras

30 u | 120 g | 8x12  
°C 900 W | 3' micro | 1



### 71230 Escalopines de Pechuga de Pollo

107 u | 2 kg | 14x9  
°C 900 W | 2-3' micro | 1

## Tapas



### 73504 Alitas de Pollo Barbacoa

5 kg / caja | 1 kg / bolsa | 8x12  
°C 900 W | 4' micro | 1



### 73831 Nuggets de Queso de Cabra

273 u | 1 kg / bolsa | 8x13  
°C 200° | 5' horno | 1

## Caprichos



### 60300 Placa de Tortilla

20 u | 750 g | 8x6  
°C 900 W\* | 6-8' micro | 1



### 74580 Tortilla de Patatas con Cebolla

5 u | 1,2 kg | 12x10  
°C 900 W\* | 5' micro | 1



### 72570 Verduras a la Brasa

4 bolsas/caja | 1 kg/bolsa  
10x9 | °C 900 W  
4' micro | 1



### 60311 Tortilla de Patatas

10 u | 800 g | 8x11  
°C 900 W\* | 6-8' micro | 1



### 74590 Tortilla Campera

5 u | 1,2 kg | 12x9  
°C 900 W\* | 6-8' micro | 1



### 65600 Huevo Duro en Barra

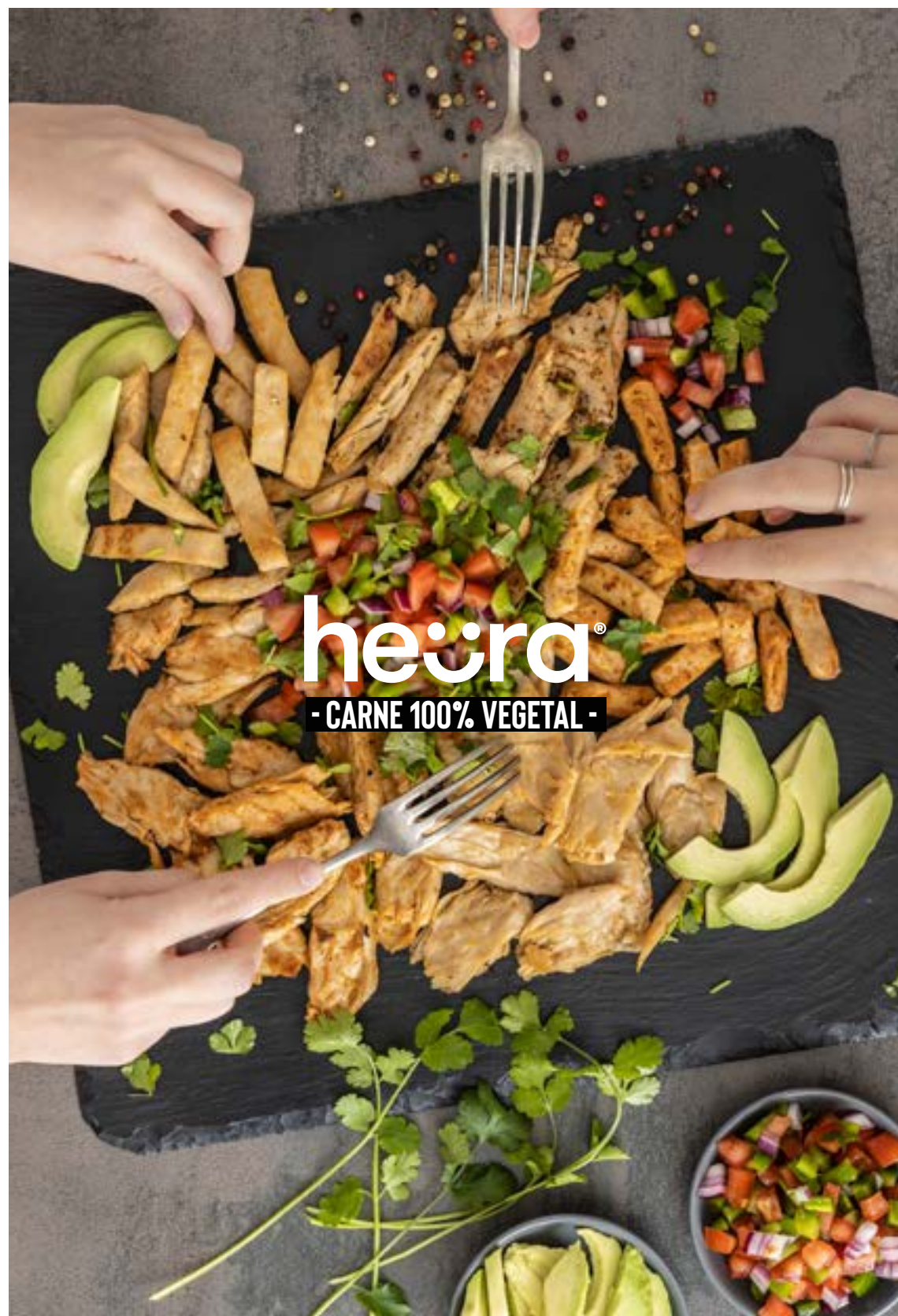
10 u | 300 g | 15x19  
°C 850 W | 7-8' micro | 1



### 74570 Gratinado de Patatas

20 u | 90 g  
8x25 | °C 900 W  
2-5' micro | 1

\* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador. ⚠ Descongelar 12 h. en nevera



**heura®**  
- CARNE 100% VEGETAL -

**heura®**

## Carne 100% vegetal

Fieles a nuestro compromiso por la innovación y con la escucha siempre activa en las nuevas tendencias, incorporamos a nuestro catálogo un nuevo alimento totalmente revolucionario, Heura®, la carne vegetal para consumidores healthy, veggie y ecofriendly.

**Bocados | Tacos y Tiras | Burgers y Balls**



**101101 Heura Bocados Originales Retail**  
8 u | 180 g | 20 x 9

**101125 Heura Bocados Originales Horeca**  
1 u | 2,5 kg | 10 x 12



**101201 Heura Bocados Especiadados Retail**  
8 u | 180 g | 20 x 9

**101225 Heura Bocados Especiadados Horeca**  
1 u | 2,5 kg | 10 x 12



**101701 Heura Bocados Mediterráneos Retail**  
8 u | 180 g | 20 x 9

**101725 Heura Bocados Mediterráneos Horeca**  
1 u | 2,5 kg | 10 x 12



**103201 Tacos Especiadados Retail**  
8 u | 180 g | 20 x 9

**103225 Tacos Especiadados Horeca**  
1 u | 2,5 kg | 10 x 12



**102101 Tiras Originales Retail**  
8 u | 180 g | 20 x 9

**102125 Tiras Originales Horeca**  
1 u | 2,5 kg | 10 x 12



**107129 Heura Burger Horeca**  
1 u | 1,13 kg | 10 x 12



**117133 Heura Meatballs Horeca**  
1 u | 1 kg | 10 x 12



**Kentes**

## **Preparados, listos, ya ?**

Claro. No puede faltar en nuestra gama de productos una selección de listos para probar. Pensados y preparados con ingredientes de calidad cuidadosamente seleccionados. Sandwiches, bocadillos, burgers, rodados, wraps o pizzas, fáciles de preparar, sin renunciar a sus texturas y sabor original.

**Pizzas**

**Wraps**

**Rodados**

**Bocadillos**



## Pizzas



**66215 Pizza Fina Margarita**  
 6 u | 310 g | 8x14  
 9-10' | °C 180° | 6-7'



**66195 Pizza Fina Vegana**  
 6 u | 360 g | 8x14  
 9-10' | °C 180° | 6-7'



**66175 Pizza Fina Bacon & Champiñones**  
 6 u | 390 g | 8x14  
 9-10' | °C 180° | 6-7'



**67720 Pizza Atún**  
 6 u | 1050 g | 6x9  
 °C 180° | 14'



**66185 Pizza Fina Jamón & Queso**  
 6 u | 330 g | 8x14  
 9-10' | °C 180° | 6-7'



**66115 Pizza Fina Barbacoa**  
 6 u | 390 g | 8x14  
 9-10' | °C 180° | 6-7'



**66155 Pizza Fina 4 Quesos y nueces**  
 6 u | 360 g | 8x14  
 °C 180° | 9-10' | 6-7'



**67360 Pizza Jamón York**  
 6 u | 1300 g | 6x9  
 °C 180° | 14'



**70000 Pizza Fina Barbacoa**  
 6 u | 490 g | 17x6  
 12' | °C 180° | 12'



**66215 Pizza Fina Margarita**  
 6 u | 310 g | 8x9  
 °C 180° | 4-6'



**67160 Pizza Carbonara**  
 6 u | 460 g | 17x6  
 °C 180° | 12'



**90051 Pizza Jamón y Bacon**  
 6 u | 1100 g | 6x9  
 °C 180° | 14'



**70001 Pizza 4 quesos**  
 6 u | 460 g | 17x6  
 °C 180° | 12'



**67060 Pizza Prosciutto**  
 6 u | 500 g | 17x6  
 °C 180° | 12'



**70003 Pizza Margarita**  
 6 u | 460 g | 17x6  
 °C 180° | 12'



**72500 Pizza Prosciutto e Formaggio**  
 8 u | 1000 g | 8x6  
 °C 200° | 6-8'

## Pizzas Mini



**67780 Mini Pizza Boloñesa**  
 23 u | 155 g | 9x9  
 10' | °C 180° | 5'



**62007 Mini Pizza Atún**  
 23 u | 155 g | 9x9  
 10' | °C 180° | 5'



**67380 Mini Pizza Jamón y Bacon**  
 23 u | 155 g | 9x9  
 10' | °C 180° | 10'



**64910 Mini Pizza Carbonara**  
 23 u | 150 g | 9x9  
 10' | °C 180° | 5'



**64945 Mini Pizzeta**  
 36 u | 130 g | 9x9  
 °C 180° | 5-7'

## Pizzas Baguette



**65550 Baguette Pizza Atún**  
 30 u | 145 g | 8x10  
 °C 220° | 6-8'



**65560 Baguette Pizza York**  
 30 u | 140 g | 8x9  
 °C 200° | 6-8'



**60303 Pan Pizza Mixto**  
 20 u | 135 g | 11x8  
 60' | °C 180° | 5' | 22 cm



**60301 Pan Pizza Queso**  
 20 u | 135 g | 11x8  
 60' | °C 180° | 5' | 22 cm



**60302 Pan Pizza Vegetal y Queso**  
 20 u | 130 g | 11x8  
 60' | °C 180° | 5' | 22 cm

## Pizzas Bases



**66180 Base Pizza Clásica**  
 7 u | 230 g | 17x6  
 10' | °C 180° | 7'



**66181 Base Pizza Masa Fina**  
 8 u | 230 g | 8x14  
 °C 180° | 6-7'



**65490 Base Pizza Redonda Artesana**  
 25 u | 235 g | 5x8  
 °C 200-220° | 6-8'

## Bocadillos



**67940 Bocadillo de Lomo Braseado y Queso**

13 u | 225 g | 8x9  
3-4 h | °C 190-210° | 5-6'



**10100 Bocadillo de Atún con Pimientos**

13 u | 275 g | 8x9  
3-4 h | °C 190-210° | 2-3'



**66920 Bocadillo Tortilla de Patatas**

13 u | 315 g | 8x9  
3-4 h | °C 190-210° | 5-6'



**68720 Bocadillo de Jamón y Queso**

13 u | 225 g | 8x9  
2-3 h | °C 190-210° | 5-6'



**64790 Bocadillo de Pollo y Queso**

13 u | 280 g | 8x9  
3-4 h | °C 190-210° | 5-6'



**60024 Bocadillo de Bacon y Queso**

13 u | 235 g | 8x9  
190-210° | 3-4 h | 5-6'



**67860 Bocadillo de Jamón Serrano con Tomate**

13 u | 235 g | 8x9  
°C 190-210° | 2-3'



**90265 Bocadillo Jamón con Queso Brie**

13 u | 205 g | 8x9  
°C 190-210° | 2-3 h | 4-5'



**90264 Bocadillo Pollo con Piquillo**

13 u | 245 g | 8x9  
°C 190-210° | 3-4 h | 5-6'



**94200 Burger Ternera**

18 u | 210 g  
8x9 | 3-4 h  
°C 190-210° | 4-5'



**90054 Bocadillo de Frankfurt**

15 u | 200 g  
8x9 | 3-4 h  
°C 190-210° | 2-3'



**66870 Croque-Monsieur**

24 u | 170 g  
8x10 | °C 200°  
15' | 15'



**90007 Sandwich Mixto**

39 u | 145 g  
8x9 | 24 h

## Wraps



**64565 Wrap de Jamón y Queso**

29 u | 150 g | 8x9  
°C 180° | 4' micro



**64575 Wrap de Atún**

29 u | 150 g | 8x9  
°C 180° | 5' micro



**64555 Wrap de Pollo Asado**

29 u | 150 g | 8x9  
°C 180° | 5' micro



## Rodados



**67130 Rodado de Pavo, Guacamole y Tomate Cherry**

22 u | 205 g | 8x9  
°C 900 W | 6' micro



**67030 Rodado Pollo, Pesto, Mayonesa, Tomate, Rúcula**

19 u | 245 g | 8x9  
°C 900 W | 6' micro



**61061 Rodado de Salmón Ahumado con Queso Crema**

25 u | 185 g | 8x9  
°C 190-200° | 2-6' micro



**68830 Rodado Atún con Pimientos**

25 u | 185 g | 8x9  
°C 190-200° | 2-6' micro



**67040 Rodado Mixto con Huevo Revuelto**

19 u | 210 g | 8x9  
°C 900 W | 6' micro



## FRUITS COLORS

### Zumos 100% naturales, 100% originales

Cada vez más hay una demanda de productos que complementen una alimentación saludable. Los zumos naturales, detox o los Smoothies han llegado para quedarse y para ampliar nuestra gama de soluciones 100% naturales y con diferentes combinaciones de frutas y verduras que se adaptan a nuevos gustos.

#### Zumos Detox Smoothies



**64715**  
**Zumo Naranja**  
**100% natural**



**64615**  
**Zumo Rojo**  
**100% natural**



16 u | 240 ml | 48h | 9x15



**64875**  
**Smoothie**  
**Green Detox**

**64665**  
**Smoothie**  
**Red Passion**

**64765**  
**Smoothie**  
**Orange Energy**

18 u | 150 g | 13x12

# MERCHANDISING

## Merchandising

**Una buena presentación, sabe mejor.**

Nuestros productos son nuestra mejor carta de presentación. Y esto es algo que nunca deberíamos olvidar desde el momento en que los mostramos en nuestros expositores hasta cuando los preparamos para llevar. Como bien sabes, tenemos a tu disposición bolsas, cajas, papel para envolver, etc, con diseños que trabajan por una imagen de marca cada vez mejor y con especificaciones técnicas que acercan nuestros productos y nuestros procesos de elaboración, cada día más a nuestros clientes.

**Saint Honoré**

**Gran Reserva**

**Tradicional**

**Salud**

**Panburger**

**Rock & Roll**

**Bollería**

**Dots**



## Bolsas Pan



**24000**  
**Bolsa Pan**  
1000 u | 55x11 cm



**68887**  
**Bolsa Pan Baguette**  
999 u | 6,66 kg



**68888**  
**Bolsa Pan Media Baguette**  
1000 u | 4,52 kg



**68889**  
**Bolsa Pan Hogaza**  
1000 u | 4,52 kg

## Kits



**69040**  
**Kit PanBurger**  
1 u | 1,8 kg  
30 papeles siliconados  
30 Cajas PanBurger  
20 Bolsas PanBurger



**69030**  
**Kit Rock&Roll**  
1 u | 1,8 kg  
30 papeles siliconados  
30 Cajas Rock&Roll  
20 Bolsas Rock&Roll

## Bolsas y Cajas



**24027**  
**Bolsa Bollería Surtido**  
1000 u | 5,2 kg | 2 modelos



**64000**  
**Bolsa Bollería**  
500 u | 3,10kg | 12 x 32 cm



**67565**  
**Bandeja Gofrissimo**  
4 Packs x 250 u



**58711**  
**Cajas Macarons**  
144 u | 2,5 kg



**34005**  
**Cajita Les Tulipes**  
100 u

## Bolsas y Cajas Take Away



**90846**  
**Bolsas Bocadillos Kenten**  
1000 u | 4,10 kg



**94590**  
**Caja para Pizza**  
50 u | 6,54 kg



## Bolsas y Cajas Dots®

# DOTS®



**64027 Dots Bolsa**

1000 u | 5,2 kg | 4 modelos



**64022 Cajitas Mini  
Berlinas Take away**

250 u | 2 kg



**60178 Bolsas  
Pop Dots**

200 u | 1,4 kg



**66300 Cono  
Pop Dots**

500 u | 20x10 cm



**64024  
Cajita 3 Dots**

200 u | 8,4 kg



**64025  
Cajita 4 Dots**

200 u | 10 kg



**64037 Cajita  
Dots Box 4 units**

200 u | 10 kg



**64034 Cajita  
Dots Box 12 units**

100 u | 8,6 kg



