

 europastry®



We are bakers



Nuestro pan nace cada día. Y no tiene fin.

Somos pasión por todo aquello
que rodea la cultura de la panadería.

Somos innovación que se inspira
en las mejores recetas tradicionales.

Y somos un gran equipo que cada día
despierta a tu lado para que ofrezcas
lo mejor. Cada día se cuece algo nuevo.



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.

Innovar cada día.

Innovar es como
ir descubriendo
nuestros sueños
un día tras otro.
Para ser lo que
siempre hemos
querido ser:
soñadores de pan.





Índice

Pan

Saint Honoré / 10

Gran Reserva / 18

Cristallino / 24

Bagels / 30

O Forno Tradicional / 32

Panes Tradicionales / 34

Pan Salud / 40

Panburger / 42

Panes Italianos / 44

Panes de Molde / 46

FlatBreads / 48

Schiacciatas / 50

Especialidades / 52

Panes Restauración / 54

Bollería

Le Brió / 66

Sophie / 70

Petit Doré / 75

Caprice / 76

Sélection d'Or / 80

Masa Danesa / 82

Croissants / 84

Ensaimadas / 92

Delicias / 96

Napolitanas / 100

Madalenas y Muffins / 100

Ruth's American Recipe / 104

Especialidades / 114

Saudade / 116

Dots / 118

Bollería Salada / 128

Mangas, Bases y Placas

Mangas, Bases
y Placas / 142

Sin Gluten

Sin Gluten / 144

Lykke

Lykke / 148

Temporada

Temporada / 158

4ª / 5ª Gama

Koama - Friart - TGB / 168

Kentes

Pizzas / 176

Bocadillos / 180

Retail

Lineal Seco / 182



Pan

Saint Honoré / 10	
Clásicos	12
Integrales / Cereales	14
Bfo	15
Panes de Autor	16
Restauración	17
Fully Baked	17
Bases	17
Gran Reserva / 18	
Clásicos	20
Hogazas	21
Cereales / Semillas	22
Fully Baked	22
Cristallino / 24	
Lungos / Bocadillos	26
Cereales / Semillas	27
Pan Burger	28
Bagels	29
Bagels / 30	
Le Brió / Clásicos	30
O Forno Tradicional / 32	
O Forno Tradicional	32
Panes Tradicionales / 34	
Rústicos	36
Chapattas	38
Pan Blanco	39
Pan Salud / 40	
Integrales y Cereales	41
Salud	41
Pan Burger / 42	
Clásicas	43
Rústicas	43
Minis	43
Focaccias y Paninis / 44	
Focaccias	45
Paninis	45
Panes de Molde / 46	
Clásicos	47
Cereales	47
Dulces	47
FlatBread / 48	
Especialidades / 50	
Panes Restauración / 52	
Panecillos	54
Miniaturas	56
Surtidos	58
Molletes	59
Bocadillos	60

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



Un tributo al pan con nombre y apellido.

Nuestra historia 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 elaborado de manera artesanal con un exclusivo proceso de alta hidratación, masas madres de elaboración propia y cocido en horno de piedra.

El valor de un pan
con valores

Tiempo

Realizado con 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.

Homenaje

Respetamos nuestro pasado, sabemos de dónde venimos y hacia dónde vamos.



Saint Honoré Clásicos

65475
Hogaza Espiga SH
6 u / 800 g / 6X6 / 60' Desc.
200° / 24' Horno / **47 cm**
Masa Madre



65415
Boule Rustique SH
6 u / 800 g / 6x6 / 65' Desc.
200° / 26' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



64560
Redondo SH
20 u / 230 g / 6x6 / 40-60' Desc.
180-200° / 15-20' Horno / **14 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61632
Grand Barra Obrador SH
10 u / 560 g / 6X6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **44 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



66532
Barra Rústica Obrador SH
16 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-20' Horno / **43 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61243
Baguette Ancienne SH
24 u / 220 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



66765
Torsade SH
15 u / 380 g / 6x6 / 30-50' Desc.
190-200° / 12-15' Horno / **42 cm**
Masa Madre / Clean Label
100% Natural



61281
Barra Delirium SH
16 u / 390 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



66675
Alma SH
15 u / 250 g / 4X8 / 30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / **38 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Aceite de Oliva



69921
Galleguita Saint Honoré
36 u / 150 g / 6X6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **26 cm**
Clean Label / Fermento Natural
100% Natural



61162
Media Ancienne SH
35 u / 130 g / 6X6 / 20' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **27 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



Procesos artesanales

Acabado de moldear a mano

Harinas molidas en molino de piedra

Proceso de hidratación exclusivo

Masas Madre exclusivas

Larga fermentación

Cereales

65085
Hogaza Cereales SH
8 u / 650 g / 4x8 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / **32 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



65106
Hogaza Pipas de Calabaza SH
9 u / 650 g / 6x6 / 40' Desc.
180° / 24' Horno / **33 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Proteína



65851
Hogaza Whole Grain SH
16 u / 460 g / 6x6 / 20' Desc.
200° / 15' Horno / **21 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



67824
Redondo Summum Espelta SH
20 u / 430 g / 6x6 / 60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **16,5 cm**
Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra



68792
Barra Espelta SH
20 u / 300 g / 6x6 / 30' Desc.
190-200° / 10-15' Horno / **44 cm**
Masa Madre



68193
Media Espelta SH
48 u / 150 g / 6x5 / 30-45' Desc.
200° / 15' Horno / **26 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



88690
Barra Huerta Sarraceno SH
18 u / 280 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **47 cm**
Clean Label / Masa Madre



61325
Hogaza Avena SH
15 u / 500 g / 4x6 / 50-60' Desc.
190° / 25' Horno / **32 cm**
Fuente de Fibra



69145
Media Cerealis SH
50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Desc.
180-190° / 10-15' Horno / **20cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



Integrales

63620
100% Integral SH
24 u / 300 g / 6X6 / 20' Desc.
200° / 10-15' Horno / **46 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Alto en fibra



63610
Media 100% Integral SH
40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Alto en fibra



Bío

65127
Hogaza Espelta Bío SH
16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-180° / 22-28' Horno / **28 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



82972
Baguette Rústica Bio SH
30 u / 240 g / 6x6
30-40' Desc. / 190-200°
10-15' Horno / **46 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



61271
Barra con Sarraceno Bío SH
12 u / 500 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **33 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



65125
Hogaza Obrador Bío SH
12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Desc.
180-185° / 22-28' Horno / **27cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



68423
Redondo Obrador Bío SH
16 u / 420 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17,5 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



61034
Hogaza Espelta y Quinoa Bío SH
20 u / 430 g / 6x6 / 45-60' Desc.
180-200° / 20-25' Horno / **17 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Fuente de Fibra



Panes de Autor

61548
Pan con Espelta SH
12 u / 465 g / 6x6 / 20-30' Desc.
180-200° / 10-12' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



62551
Pan de Cerveza SH
12 u / 450 g / 6x6 / 30-45' Desc.
170-190° / 20-30' Horno / **22 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



61533
Pan de Pasas y Nueces SH
20 u / 465 g / 6x6 / 30-40' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **22,5 cm**
Clean Label / Masa Madre / 100% Natural



61560
Pan Choco y Naranja SH
16 u / 270 g / 4x14 / 30-40' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / **18 cm**
Masa Madre



61611
Pan con Maíz SH
25 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
170-190° / 20-25' Horno / **25 cm**
Masa Madre



45170
Hogaza Espelta y Miel SH
10 u / 265 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 10-15' Horno / **24,5 cm**
Fuente de Fibra / Fermento Natural



65290
Pan de Payés SH
6 u / 460 g / 4x14 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **20 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



Fully Baked

60445
Aqua Fully Baked SH
16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**



60435
Media Aqua Fully Baked SH
40 u / 130 g / 6x6 / 40-45' Desc.
180-200° / 4-6' Horno / **22 cm**



Restauración

66555
Sibarit SH
72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Desc.
190-210° / 8-10' Horno / **20 cm**



68150
Sabio SH
50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200° / 8-10' Horno / **15 cm**
Clean Label / 100% Natural



61720
Medio Redondo Obrador SH
52 u / 130 g / 6x6 / 40' Desc.
220° / 25' Horno / **12 cm**
Clean Label



Gran Reserva

Nuestra tierra,
el origen de todo.

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.



Nuestra tierra, el origen de todo

Elaboramos nuestro pan Gran Reserva con harina de trigo de origen local procedente de tierras de cultivo tradicionales establecidas desde hace mucho tiempo. Para conservar el auténtico sabor del pan de antaño, seleccionamos el mejor trigo de el Valle del Ebro (E), Huesca (H), y la Vega de Albacete (A).



Nuestra cosecha de cereales, 100% sostenible

Creemos firmemente que el futuro de la producción de alimentos debe ser sostenible. Por eso la gama Gran Reserva lleva el sello 'Trigo Responsable', un compromiso que garantiza la implementación de buenas prácticas seguidas por los agricultores locales, el uso de semillas certificadas, el menor uso de fertilizantes, la rotación de cultivos y la trazabilidad de cada espiga del trigo del campo a la mesa.

Clásicos

22900
Baguette Cereales Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**
Fuente de Fibra



28230
Rústica Cuvecé Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



22910
Baguette Salvado Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



22001
Baguette Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **53 cm**



28240
Media Rústica Cuvecé Gran Reserva
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **27 cm**
Masa Madre



22415
Barra Extra Gran Reserva
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **48 cm**
Masa Madre



22411
Barra Gran Reserva
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **40 cm**
Masa Madre



62990
Barra Centeno Gran Reserva
18 u / 355 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **35 cm**
Fuente de Fibra



28862
Barra Plus Gran Reserva
26 u / 370 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **51 cm**
Masa Madre



20341
Panecillo Gran Reserva
110 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **14 cm**



22971
Barrita Lino Gran Reserva
40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-200º / 15-20' Horno / **26 cm**



22421
Bocata Gran Reserva
50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **25,5 cm**
Masa Madre



22681
Gourmet Gran Reserva
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **17,5 cm**
Masa Madre



28120
Gourmet Semillas y Cereales Gran Reserva
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **17,5 cm**
Clean Label / Masa Madre



Hogazas

69135
Hogaza Tres Trigos Gran Reserva
15 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **35 cm**
Masa Madre



21971
Hogaza Semillas y Cereales Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Masa Madre / 100% Natural
Alto Contenido de Fibra



20011
Hogaza Clásica Gran Reserva
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Masa Madre / 100 % Natural



21981
Hogaza de Soja Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Masa Madre / 100% Natural
Fuente de Fibra



28221
Hogaza con Cereales Gran Reserva
18 u / 445 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Masa Madre



20041
Hogaza Clásica Plus Gran Reserva
13 u / 500 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **32 cm**
Masa Madre / 100 % Natural



20021
Hogaza de Aceitunas de Kalamata Gran Reserva
18 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
Masa Madre / 100% Natural



63315
Hogaza Avena y Semillas Gran Reserva
16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
170-180º / 35-45' Horno / **25 cm**
100% Natural



63314
Hogaza Centeno Germinado Gran Reserva
17 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Desc.
180º / 30-35' Horno / **25 cm**
Clean Label / Masa Madre



Cereales y Semillas

62355
Panecillo 6 Semillas Gran Reserva
110 u / 80 g / 4x7 / 20-30' Desc.
190° / 20-25' Horno / **14 cm**
Alto Contenido de Fibra



69735
Panecillo Semillado Gran Reserva
90 u / 70 g / 4x7 / 20' Desc.
80-200° / 15-18' Horno / **16 cm**
Fuente de Fibra



Fully Baked

68325
Baguette Gran Reserva Fully Baked
26 u / 250 g / 4x7
20-25' Desc. / **53 cm**
Fuente de Fibra



68335
Barra Gran Reserva Fully Baked
16 u / 250 g / 6x6
20-25' Desc. / **40 cm**
Fuente de Fibra



67325
Medio Bastón Gran Reserva Fully Baked
40 u / 160 g / 4x7
20-25' Desc. / **28 cm**
Fuente de Fibra



65325
Bocata Gran Reserva Fully Baked
40 u / 125 g / 4x7
15-20' Desc. / **26 cm**
Fuente de Fibra



66325
Panecillo Gran Reserva Fully Baked
60 u / 70 g / 4x7
15-20' Desc. / **17 cm**
Fuente de Fibra





Cristallino

100% NATURAL

*la gama de pan más crujiente,
100% natural*

Un proceso exigente de alta hidratación
elaborado con ingredientes 100% naturales y masa madre.
Un pan de corteza fina y crujiente y de miga ligera y aireada.

Agua + Harina + Masa madre + Aceite de Oliva



*Perfecto
para tostar*

Listo en 2 minutos:
Descongelar, tostar y servir.



Cristallino
100% NATURAL

Cristallino

Lungos

67932

Pan Cristallino XXL

12 u / 470 g / 4x6 / 45' Desc.

180-200° / 1-2' Horno / **75 cm**



64970

Pan Cristallino XL

12 u / 330 g / 4x8 / 40-50' Desc.

180-200° / 4-6' Horno / **46 cm**



60995

**Pan Cristallino
50% Integral XL**

8 u / 380 g / 12x10 / 15-20' Desc.

180° / 35-40' Horno / **56,5 cm**



64971

**Pan Cristallino XL
(Precortada)**

64 u / 50 g / 4x9 / 20' Desc.

180-190° / 1' Horno / **12,5 cm**



Cristallino

Sandwiches

63441

**Media Cristallino
(Precortada)**

48 u / 85g / 4x8

40-50' Desc. / **23 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label

Masa Madre / 100% Natural



63449

**Tercio Cristallino
(Precortada)**

56 u / 65g / 4x8

40-50' Desc. / **18 cm**

Aceite de Oliva / Clean Label

Masa Madre / 100% Natural



68711

Panecillo Cristallino

90 u / 40 g / 4x14

40-50' Desc. / **12,5 cm**



61241

Pulga Cristallino

96 u / 20 g / 4x14

40-50' Desc. / **7 cm**



Cristallino

Ciabattas

22351

Ciabatta Cristallino XL

12 u / 325 g / 4x7 / 30-45' Desc.

180-200° / 4-6' Horno / **50 cm**



23350

Ciabatta Cristallino M

24 u / 100 g / 4x14 / 20-30' Desc.

180-190° / 6-8' Horno / **25 cm**



69444

**Ciabatta Cristallino
(Precortada)**

48 u / 95 g / 4x8 / 20' Desc. / **12,5 cm**

Aceite de Oliva / Clean Labe

Masa Madre / 100% Natural



69719

Ciabatta Cristal Gouda

28px2u / 95 g / 4x8 / 25' Desc.

180-190° / 1-2' Horno / **11 cm**



41253

**Ciabatta Rustica
(Precortada)**

48 u / 90 g / 4x7

20-30' Desc. / **11,5 cm**



Cristallino

Flute

62140

Cristallino Flute L

35 u / 145 g / 4x9 / 20-30' Desc.

200-220° / 7-9' Horno / **50 cm**



Cristallino

Panini

60781

Cristallino Panini

36 u / 105g / 4x8

20-30' Desc. / 180-190°

1-2' Horno / **15 cm**



60780

**Panini Cristal
100% Integral**

36 u / 105 g / 4x10

20-30' Desc. / **15 cm**



Cristallino

Pan Burger

88833

Burger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69837

Burger Cristallino 120
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69844

Burger Cristallino 95
80 u / 50 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / **9,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69393

Burger Cristallino Bío
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-40' Desc.
180-190° / 1' Horno / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



69856 (Precortada)

Burger Cristallino
Kornspitz
60 u / 70 g / 4x8
20-30' Desc. / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
100% Natural / Fuente de Fibra



89892 - 69897 (Precortada)

Burger Cristallino Cerveza
60 u / 80 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,4 cm**
Aceite de Oliva / Clean Label
Masa Madre / 100% Natural



80047

Burger Cristal
100% integral
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' Desc.
180-190° / 1' Horno / **11 cm**



Cristallino

Bases

67913

Bola de masa Cristallino
40 u / 200 g / 4x14 / **13 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre



Cristallino
100% NATURAL

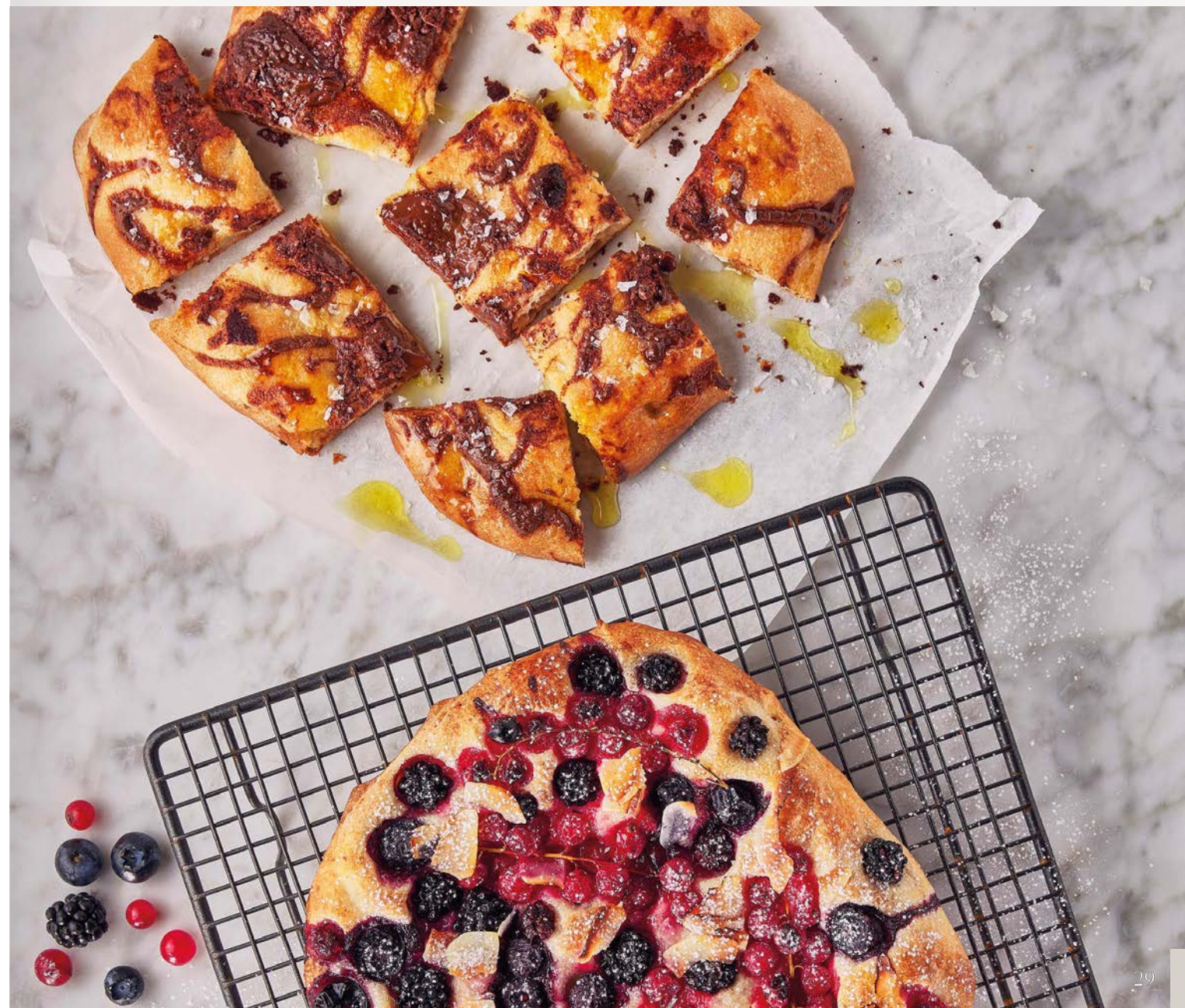
Prepara tus propias creaciones de Autor

Después de 12 horas de reposo en nevera.

- Dale de 60 a 90 minutos de fermentación a temperatura ambiente.
- Toma la bola y forma la pizza con semolina.
- Añade tus ingredientes.
- Hornea de 230 a 250°C en horno de suela.

Después de 24/48 horas de reposo en nevera.

- Toma la bola y forma la pizza con semolina.
- Añade tus ingredientes.
- Hornea de 230 a 250°C en horno de suela.



Bagels
Brioche

Le BRIÓ

60885
Bagel Brioche
60 u / 70 g / 4x8 / 20-25' Desc.
180-190° / 1' Horno / 11 cm
Masa Madre



Bagels
Clásicos

66330
Bagel
50 u / 85 g / 4x10
45-50' Desc.
180-190° / 11,5 cm



61330
Bagel Amapola
50 u / 85 g / 4x10
45' Desc. / 180-190°
11,8 cm



Cristallino
100% NATURAL

Consulta nuestra gama
de Bagels Cristallino en la página 29.

Bagels
Cristallino
Cristallino
100% NATURAL

60875
**Bagel
Cristallino**
(Precortada)
60 u / 55 g / 4x8
20-40' Desc. / 180-190°
1' Horno / 11,5 cm



60985
**Bagel Cristallino
Cereales**
(Precortada)
60 u / 75 g / 4x8
20-40' Desc. / 180-190°
1' Horno / 11 cm
Alto en Fibra



60895
**Bagel Cristallino
Integral**
(Precortada)
60 u / 70 g / 4x8
20-40' Desc. / 180-190°
1' Horno / 11 cm
Fuente de Fibra



o f o r n o
tradicional

O Forno Tradicional
Roscas

65091
Pan O Forno Tradicional
24 u / 280 g / 6x7 / 80-90' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **21 cm**



61235
Rosca O Forno Tradicional
10 u / 420 g / 6x7 / 50-60' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **24 cm**



65198
Moña O Forno Tradicional
9 u / 600 g / 6x7 / 110-120' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **21 cm**



O Forno Tradicional
Barras

27021
Barra O Forno Tradicional
18 u / 290 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-195° / 12-14' Horno / **44 cm**



23810
Media O Forno Tradicional
45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-200° / 12-15' Horno / **32 cm**



62550
Barra O Forno Tradicional Selección
18u/280g/6x6/30'Desc.
190-200°/10-15'Horno/44cm



64051
Barra Meiga® O Forno Tradicional
20 u / 300 g / 6x6 / 50-60' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **43 cm**



22270
Flauta O Forno Tradicional
36 u / 90 g / 6x13 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / **26 cm**



62410
Bastón Cantábrico O Forno Tradicional
20u/300g/4x8/30-40'Desc.
190-210°/8-10'Horno/56cm



64091
Barra Clásica O Forno Tradicional
30 u / 280 g / 5x8 / 50-60' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **36,5 cm**



65108
Media Clásica O Forno Tradicional
40 u / 145 g / 4x8 / 50-60' Desc.
190-210° / 8-210' Horno / **24 cm**



O Forno Tradicional
Bocadillos

66316
Bollo O Forno Tradicional
60 u / 120 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210° / 12-15' Horno / **22 cm**



65141
Tetiña O Forno Tradicional
85 u / 65 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210° / 10-12' Horno / **10 cm**



55190
Mini Bollo O Forno Tradicional
60 u / 40 g / 6x13 / 15-20' Desc.
190-210° / 1' Horno / **10 cm**



60440
Bollo Cocido O Forno Tradicional
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / **24 cm**



67678
Bollo Cocido Precortado O Forno Tradicional
26 u / 100 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / **22 cm**



68831
Panecillo Cocido O Forno Tradicional
40 u / 70 g / 6x11 / 30-40' Desc.
190-210° / 1' Horno / **16,5 cm**





Pan Tradicional

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.

El pan de siempre
que parece el de ahora

Rústicos

22091
Bastón
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55,5 cm**



23760
Tramontana
20 u / 395 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55,5 cm**



66900
Rústica 7 Cortes
28 u / 310 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **55 cm**



65050
Barra de 7 Cortes
32 u / 275 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **55 cm**



24770
Baguette del Horno
34 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



22265
Barra Silvestre
32 u / 215 g / 4x7 / 15-20' Desc.
185-190º / 13-18' Horno / **54 cm**



23290
Provenzal Plus
26 u / 290 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



00035
Pan Bretón
30 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



27110
Provenzal
34 u / 240 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**



20240
Barra Toscana
22 u / 330 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**
Vegano



24060
Barra Piamonte
28 u / 250 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-190º / 13-18' Horno / **54 cm**



66931
Baguette Tahona
32 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **54 cm**
Masa Madre



20610
Rústica de Leña
16 u / 415 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-220º / 15-20' Horno / **53 cm**
Masa Madre



60120
Barra de la Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **50 cm**
Masa Madre / 100% Natural



62751
Flautín Olivas
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **50 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



62731
Flautín Tradición
40 u / 150 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **50 cm**
Masa Madre



80630
Barra 5 Cortes
24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **45,5 cm**
Masa Madre



44350
Barra del Fournier
18 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **40 cm**



69966
Barra de la Huerta SH
20 u / 280 g / 6X6 / 30' Desc.
190º-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
Fuente de fibra



68443
Barra Santa Inés SH
16 u / 350 g / 6X6 / 30' Desc.
190-200º / 10-15' Horno / **47 cm**
100% Natural



68712
Bocadillo de la Huerta SH
50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Desc.
200º / 8-10' Horno / **25 cm**



47600
Barra de Agua
20 u / 280 g / 6x6 // 15-20' Desc.
185-190º / 10-11' Horno / **44 cm**



30116
Barra Suprême
25u / 270 g / 6x6 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **43 cm**



60125
MediaDehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **26 cm**
Vegano



68630
Pan Picado Andaluz Familiar
30 u / 320 g / 4x8 / 40' Desc.
195º / 12-15' Horno / **35,5 cm**



67871
Pan Picado Andaluz
40 u / 150 g / 6x7 / 40' Desc.
195º / 10-12' Horno / **19,5 cm**



26310
Torta de Pan Mediana
25 u / 115 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **15 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



65248
Llonguet
60u / 95 g / 6x7 / 20-30' Desc.
190-210º / 12-15 Horno / **16,5 cm**



69712
Barra Cantábrica
66994*
Barra Cantábrica
21-20* u / 270 g / 6x6 / 30-45' Desc.
180-200º / 10-15' Horno / **38,5 cm**
Masa Madre / Vegano / 100% Natural
Aceite de Oliva



Chapattas

27771
Chapatta Familiar Plus
30 u / 300 g / 4x7 / 25-35' Desc.
180-190° / 18-25' Horno / **35 cm**



27934
Chapatta Tradición
22 u / 400 g / 4x7 / 20' Desc.
190° / 20' Horno / **33 cm**



21711
Chapatta Pasas y Nueces
22 u / 375 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 10-12' Horno / **30 cm**
Fuente de Fibra



37631
Chapatta Bocata Plus
44 u / 170 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-15' Horno / **28 cm**
Aceite de Oliva, Fuente de Fibra



27950
Chapatta Bocata Plus
44 u / 130 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190° / 12-16' Horno / **25 cm**



44480
Chapatta 6 cereales
22 u / 375 g / 4x8 / 25-35' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / **30 cm**



10056
Chapatta Bocata
50 u / 140 g / 4x8 / 15-20' Desc.
185-190° / 14-16' Horno / **20 cm**



30900
Chapatta Barrita de Cereales
65 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Desc.
185-190° / 16-18' Horno / **12,5 cm**



00053
Chapatta Barrita
80 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-195° / 12-15' Horno / **12,5 cm**



00054
Chapatta Panecillo
140 u / 60 g / 4x7 / 14-15' Desc.
180-200° / 10-15' Horno / **8,5cm**



Pan Blanco

64651
Baguette Plus
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / **55 cm**



60111
Baguette 100% Natural
32 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 18-20' Horno / **52 cm**
100% Natural



43800
Baguette de Nieve
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 15-20' Horno / **55 cm**



27533
Parisienne
22 u / 348 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 18-20' Horno / **52 cm**



61770
Madrileña
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **50,5 cm**



27274
Barra
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / **45 cm**



10012
Barra Grande
24 u / 325 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210° / 15-20' Horno / **50,5 cm**



60520
Baguette Hostelería
26 u / 270 g / 6x6 / 20-30' Desc.
190-200° / 15-20' Horno / **45 cm**





Pan Salud

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra. Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una dieta más natural y equilibrada.

Porque ser cada día
más saludable
es jugar con ventaja

Integrales y Cereales

10032
Baguette con Salvado
36 u / 250 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **52,5 cm**



67333
Baguette con Salvado
36 u / 235 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 16-18' Horno / **51 cm**
Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal



67832*
Baguette Semillada
67833
Baguette Semillada (C/Bolsa)
37 u / 54 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **25 cm**



22730
Flauta Semillada
25 u / 160 g / 4x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **50 cm**
Masa Madre/ Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal



46551
Barra Cereales Plus
26 u / 275 g / 6x6 / 20-25' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **45 cm**



64481
Barra 6 Cereales
32 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **27,5 cm**



27861
Kornspitz
30 u / 240 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 20-25' Horno / **27 cm**
Masa Madre / Alto Contenido en Fibra
Contenido Reducido en Sal



65075
Frikorn Multicereales
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **22,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



65045
Frikorn Espelta
10 u / 300 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **24 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra / Vegano



65065
Frikorn Centeno
10 u / 275 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 20-30' Horno / **22,5 cm**
Contenido Reducido en Sal



65035
Frikorn Rustikal (Pipas Calabaza)
10 u / 330 g / 4x15 / 20-30' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / **22,5 cm**
Masa Madre / Fuente de Fibra



10046
Bocata con Salvado
74 u / 120 g / 4x7 / 20-30' Desc.
180-200º / 16-18' Horno / **26,5 cm**
Fuente de Fibra



Salud

67203
Pan Omega 3
55 u / 115 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **23 cm**
Fuente de Fibra
Contenido Reducido en Sal





Pan Burger

Y es que con un buen pan que se adapte a los ingredientes de cada receta, las posibilidades pueden ser infinitas. Por eso contamos con una amplia gama que harán las delicias de los más exigentes.

No hay hamburguesa perfecta sin pan perfecto

Clásicas

69442
Burger Soft
60 u / 92 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,8 cm**
Masa Madre



69443
Burger Soft (Precortada)
60 u / 92 g / 4x8
40-50' Desc. / **11,8 cm**
Masa Madre



69812
Burger Aldeana Sesama
60 u / 85 g / 4x14
20-30' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva



65529
Burger Aldeana (Precortada)
60 u / 80 g / 4x14
30-50' Desc. / **12 cm**
Aceite de Oliva



65933
Burger Tierna Plus
60 u / 92 g / 4x14
0' Desc. / **11,5 cm**
Mantequilla



65932
Burger Tierna Midi
80 u / 55 g / 4x14
0' Desc. / **9,5 cm**
Mantequilla



69813
Burger Sésamo (Precortada)
60 u / 85 g / 4x14
40-60' Desc. / **12,5 cm**
Aceite de Oliva



65934
Burger Aldeana Semillas
60 u / 92 g / 4x14
0' Desc. / **11,5 cm**
Fuente de Fibra / Mantequilla



Rústicas

23790
Pan Hamburguesa Rústico
55 u / 110 g / 6x11 / 20' Desc.
190-210° / 20-25' Horno / **12,5 cm**
Vegano



60450
Burger 1959
22 u / 100 g / 6x11 / 20-25' Desc.
190-210° / 1' Horno / **12,7 cm**



Mini Burger

28020
Mini Burger Sésamo
120 u / 22 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Vegano / Aceite de Oliva
Fuente de Fibra



28031
Mini Burger Semillas
120 u / 25 g / 4x14
30-50' Desc. / **6,5 cm**
Vegano / Aceite de Oliva
Fuente de Fibra



64050
Pan Mini Hamburguesas
180 u / 22 g / 4x12
5-10 Desc. / **6,5 cm**
Vegano





Focaccias y Paninis

La más amplia gama de Focaccias y Paninis elaborados con aceite de oliva y con diferentes ingredientes que realzan su sabor y le dan personalidad. Gracias a las decoraciones y los toppings conseguimos un aspecto muy atractivo que te hará triunfar con los mejores sandwiches.

Todos los formatos, sabores y toppings en nuestra gama inspirada en Italia

Pan Focaccias



28870
Focaccia PrHornozal (Precortada)
Tomate y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Desc.
185° / 2' Horno / **12 cm**
Vegano / Aceite de Oliva



28850
Focaccia Italiana (Precortada Bisagra)
Cebollino y orégano
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 2' Horno / **12 cm**
Vegano



21451
Focaccia Romana
Pimiento verde, orégano y aceitunas negras
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 2' Horno / **12 cm**
Vegano / Aceite de Oliva / Fuente de Fibra



21441
Focaccia Mediterránea
Sal y aceite
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190° / 2' Horno / **12 cm**
Vegano / Aceite de Oliva

Pan Paninis



28880
Panini Clásico (Precortada)
Orégano y olivas negras
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 2' Horno / **17,5 cm**
Vegano / Aceite de Oliva



28810
Panini Egeo (Precortada)
Orégano y olivas negras
30 u / 95 g / 8x8 / 25-30' Desc.
180-190° / 2' Horno / **17,5 cm**
Vegano / Aceite de Oliva
Alto Contenido de Fibra



28820
Panini Sésamo Black & White
Sésamo blanco y negro
30 u / 100 g / 8x8 / 5-7' Desc.
180-190° / 5-7' Horno / **17,5 cm**
Vegano



Panes de Molde

Nuestra amplia gama de pan de molde: clásicos, dulces y cereales. Fácil, práctico y para todos los públicos es la elección ideal para preparar todo tipo de sándwiches. En cada rebanada encontrarás la base perfecta para romper el molde en cada una de tus creaciones.

Déjate llevar
por la ternura
y esponjosidad

Molde Clásicos

67230
Frisandwich
(20 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**
Vegano



69660
Frisandwich Tostada (12 rebanadas + 2)
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**
Vegano



67850
Rebanada de Pan de Payés
90 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / **20 cm**
Vegano



68742
Pan de Molde Blanco
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



64564
Pan Campestre (Precortado)
4 u / 1200 g / 18x9
60' Desc. / **28 cm**
Clean label / Masa Madre



63497
Pan de Molde Blanco (Precortado)
6 u / 940 g / 14x14
60' Desc. / **28 cm**
Clean label / Elaborado con Mantequilla / 100% Natural



60221
Tramezzino
(4 bolsas de 10 unidades)
40 u / 980 g / 7x9
60' Desc. / **46 cm**



Molde Cereales

60850
Frisandwich con Salvado
8 u / 800 g / 6x8
300' Desc. / **28 cm**
Vegano / Fuente de Fibra



62356
Pan Molde Semillas y Cereales (Rebanado)
8 u / 595 g / 8x9
60' Desc. / **28 cm**



68743
Pan de Molde Alto Proteínas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



68744
Pan de Molde 3 Espeltas
6u / 400 g / 12x8
85-90' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



68741
Pan de Molde Cereales y Semillas
6 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Masa Madre



64541
Pan Campestre Cereales y Semillas
4 u / 1200 g / 8x9
90' Desc. / **28 cm**
Clean Label / Masa Madre
Aceite de Oliva



Molde Dulces

67750
Pan de Molde Brioche
10 u / 330 g / 4x14
90' Desc. / **18,5x10 cm**
Masa Madre / Mantequilla





Flatbreads

Elaboradas con masa madre y con grasas de calidad, aceite de oliva y mantequilla, siguiendo un proceso tradicional con pocos ingredientes que le dan un sabor y una textura auténticos.

Bases tiernas, húmedas, de miga alveolada muy esponjosa y en boca.

Muestran el alveolado típico de Horno de llama viva fácil y sus “pecas” características debido a las altas temperaturas.

Cada una de ellas son estiradas y formadas a mano para conseguir un aspecto totalmente artesanal. Y pueden ser manipuladas en sartén, en horno o en grill.

60510

La Peca

18 u / 180 g / 4x14

Horno 6' a 250° / **31x17,5 cm**

Aceite de Oliva / Masa Madre
80% Hidratación



83221

Lepie

30 u / 105g / 4x14

30-35' Desc. / **20 cm**



60810

Pita

64 u / 85g / 4x11

Tostadora 1' / **13 cm**

Aceite de Oliva / Masa Madre
76% Hidratación



60615

**Naan Wholegrain
Realfooding**

64 u / 88g / 4x14

30' Desc. / **15 cm**

Mantequilla / Iogur y leche,
Masa Madre, 100% Hidratación



60610

Naan

64 u / 88g / 4x14

30' Desc. / **15 cm**

Mantequilla / Iogur y leche,
Masa Madre,
77% Hidratación



61333

**Caccini Jamón
y Queso**

30 u / 155g / 8x11

190-200° / 6-7' Horno / **13 cm**
Aceite de Oliva / Masa Madre





Schiacciatas

Este pan cortado tan típico de la Toscana, cuyo nombre procede de schiaccia, que significa pan plano, se caracteriza por su alta hidratación y su elaboración manual. Lo cocemos en nuestro horno de llama para que tú solo tengas que rebanarlo y preparar con él tus bocadillos más tentadores.

Nuestras Focaccias
Toscanas ya rebanadas

Pan

Schiacciatas



68751
Schiacciata Tomate
(Precortada)
32 u / 155 g / 4x14
30-35' Desc. / **18x13 cm**
Aceite de Oliva



61332
Schiacciata Integral
(Precortada)
32 u / 155 g / 4x14
30-35' Desc. / **18x13 cm**
Aceite de Oliva



68752
Schiacciata Olivas
(Precortada)
32 u / 155 g / 4x14
30-35' Desc. / **18x13 cm**
Aceite de Oliva



68753
Schiacciata Plain
(Precortada)
32 u / 155 g / 4x14
30-35' Desc. / **18x13 cm**
Aceite de Oliva



68754
Focaccia Plain
32 u / 155 g / 4x14
30-35' Desc. / **18x13 cm**
Aceite de Oliva

Pan

Especialidades

67240
Pan de Viena Largo
50 u / 110 g / 4x8 / 15-20' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / **26 cm**
Vegano



64150
Panecillo Frankfurt Listo
76 u / 95 g / 4x7
20-25' Desc. / **20,5 cm**
Vegano



62120
Pan Frankfurt
56 u / 58 g / 4x8
20-30' Desc. / **20 cm**



66145
Roll con Patata
60 u / 95 g / 4x7 / 20-30' Desc.
185-195° / 10' Horno / **10 cm**
Vegano



63335
Panecillo Picado
80 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / **8,2 cm**
Vegano / Aceite de Oliva



65080
English Muffin
48 u / 63 g / 7x12
20-30' Desc. / **9,5 cm**



68900
Pan Bao
30 u / 41 g / 8x14
20-30' Desc. / **9,5 cm**



67108
Pan Nórdico Redondo
16px6 u / 55 g / 4x14
30' Desc. / **16 cm**
Vegano

Pan

Rock&Roll



66160
Rock & Roll
6 placas 8u / 73 g/u / 4x14
50' Desc. / 180-190°
1' Horno / **17 cm**

66165
Mini Rock & Roll
6 placas 18u / 27,5 g/placa / 4x14
50' Desc. / 180-190°
1' Horno / **8,5 cm**

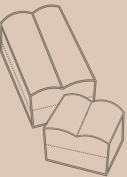
Uve:
Haz un corte longitudinal
en la parte superior
y rellénalo por el centro.



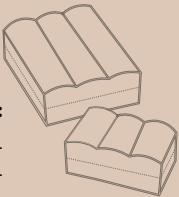
Clásico:
Necesitarás uno entero
y abierto por la mitad.



Cuadrado:
Necesitarás dos enteros unidos
por el centro. Córtalos primero
por la mitad transversalmente
para obtener dos cuadrados.
Después ábrelos por la mitad.



Trío:
Necesitarás tres unidos.
Después ábrelos por la mitad.





Panes Restauración

Elaboramos nuestra gama especial para hostelería con formatos y sabores adaptados a las necesidades de cada cliente. Un amplio surtido de excelentes soluciones que proporcionan un servicio mucho más rápido y eficaz para aquellos que necesitan un producto recién hecho.

Totalmente orientados
a hoteles, restaurantes
y cafeterías

Panecillos

22542
Bocatín Pícolo
70 u / 75 g / 4x9
20-30' Desc. / 180º
12-15' Horno / **19 cm**
Vegano / Masa Madre



65341
Panecillo de Nieve
115 u / 65 g / 4x8
15-20' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



87150
Pan Nórdico
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **16 cm**



21620
Flautín Mediterráneo
1,6 Kg / 40 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**
Vegano



27321
Gourmet
84 u / 100 g / 4x7
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **18,5 cm**



27360
Panecillo con Salvado
100 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**
Fuente de Fibra



26321
Mini Nórdico
90 u / 40 g / 8x7
20-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **11 cm**
Vegano



21631
Flautín de Semillas
2,2 Kg / 40 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**
Vegano / Masa Madre
Fuente de Fibra



22061
Gourmet con Salvado
45 u / 85 g / 8x7
15-20' Desc. / 180-190º
19-12' Horno / **18 cm**
Fuente de Fibra



27301
Panecillo
90 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**



67330
Mini Nórdico Teff
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**
Vegano



22781
Medio Flautín Rústico
80 u / 75 g / 4x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre / Vegano



63710
Panecillo Dehesa
100 u / 60 g / 4x7
15-20' Desc. / 190-210º
15-20' Horno / **15,5 cm**
Vegano / Masa Madre
Clean label / 100% Natural



40028
Panecillo
76 u / 55 g / 8x7
16' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**



67530
Mini Nórdico Avena
120 u / 70 g / 4x7
20-30' Desc. / 170-190º
11-14' Horno / **16 cm**
Vegano / Fuente de Fibra



42790
Medio Flautín de Olivas
80 u / 75 g / 4x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **25 cm**
Masa Madre



27573
Mini Flauta
100 u / 52 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **16 cm**



63090
Triángulo Kornspitz
1,95 Kg / 65 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **9x12,5 cm**
Masa Madre



27513
Payesito
70 u / 90 g / 6x7
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **10 cm**



27600
Mini Flauta 3 Cereales
60 u / 52 g / 8x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **16,5 cm**
Fuente de Fibra



65810
Rombo
50 u / 70 g / 8x8
20-30' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **15 cm**
Vegano



27641
Chapatta Hostelería
85 u / 65 g / 4x9
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **12 cm**
Vegano



27520
Panecillo de Viena
80 u / 70 g / 6x7
20-30' Desc. / 180-190º
8-10' Horno / **10 cm**



22341
Rombo Linaza y Avellanas
1,9 Kg / 50 g / 8x14 /
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **12,8 cm**
Masa Madre / Fuente de
Fibra / Vegano



87214
Panecillo Sin Sal
120 u / 52 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **16 cm**



29120
Redondo Moreno
100 u / 85 g / 4x7
15-20' Desc. / 180-190º
10-12' Horno / **10 cm**
Vegano



Descongelar y Listo



69452
Panecillo Fully Baked
140 u / 55 g / 4x7
35-40' Desc. / **10 cm**
Vegano

Miniaturas

25825
Rombito
4 Kg / 50 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Vegano



27310
Miniatura
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Vegano



28590
Miniatura de Pipas
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Fuente de Fibra



81229
Bijoux
125 u / 55 g / 6x13 / 20-30' Desc.
190-210º / 20-30' Horno / **8 cm**
Aceite de Oliva



27651
Chapatta Mini
80 u / 47 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 9-12' Horno / **7 cm**
Vegano



24640
Mini Rombo
1,8 Kg / 30 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **10 cm**
Masa Madre / Vegano



27370
Miniatura con Salvado
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Vegano / Fuente de Fibra



28570
Miniatura de Especies
80 u / 37 g / 8x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Vegano



81245
Bijoux Integral
132 u / 60 g / 4x8 / 20' Desc.
190-210º / 1-2' Horno / **8,5 cm**
Vegano / Aceite de Oliva
Alto Contenido en Fibra



22401
Mini Pintxo
2,21 Kg / 17 g / 8x14 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **5 cm**
Masa Madre / Vegano



67761
Pan de Ajo
100 u / 28 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **8,5 cm**



27470
Miniatura 3 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Fuente de Fibra



47470
Pulga 5 Cereales
100 u / 35 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **9 cm**
Vegano



22745
Rústico Cerveza
2,1kg / 60 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **16 cm**
Masa Madre / Vegano



22650
Campiña Albaricoques y Nueces
1,80 Kg / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,5 cm**
Masa Madre / Vegano



28580
Miniatura 8 Cereales
100 u / 44 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **7,5 cm**
Vegano / Fuente de Fibra



27340
Panecillo de Viena Mini
140 u / 44 g / 6x7 / 20' Desc.
180-190º / 6-8' Horno / **8,5 cm**



23070
Mini Bocadito Puntas
3,75 Kg / 30 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 8-10' Horno / **12 cm**
Vegano



21671
Campiña Olivas
2,4 Kg / 40 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**
Masa Madre / Vegano / Aceite de Oliva / Fuente de Fibra



27420
Miniatura de Pasas y Nueces
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7 cm**
Vegano



27900
Pan Roll Blanco
100 u / 42 g / 8x8 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **7,6 cm**



Surtidos

67820
Miniaturas Surtidas
100 u / 44 g / 6x7 / 15-20' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno



62700
Surtido Selección
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno
mini rústico cerveza, rombo linaza, albaricoque & nueces, olivas



22800
Surtido Gourmet
100 u / 50 g / 6x7 / 20-30' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno
mini rombo, rombo linaza, 8 semillas, mediterráneo
Vegano



42150
Surtido Vianas Mini Horeca
75 u / 44 g / 6x7 / 15-20' Desc. / 180-190º / 6-8' Horno



43150
Surtido Hostelería
100 u / 35 g / 7x6 / 15-20' Desc. / 180-190º / 10-12' Horno



Molletes



20480
Mollete
60482
Mollete*
60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / 12,5 cm



28480
Mollete Kornspitz
60 u / 93 g / 6x7
20-25' Desc. / 11 cm



21480
Mollete con Salvado
60 u / 90 g / 6x7
20-25' Desc. / 12,5 cm
Vegano



69725
Mollete Proteico
60 u / 90 g / 6x7 / 30-40' Desc.
170-180º / 22-28' Horno / 13 cm
Fuente de Fibra / Fuente de Proteínas



21771
Mollete Mini
75 u / 65 g / 6x7
15-20' Desc. / 10,5 cm
Vegano



Bocadillos

20680
Media Piamonte Plus
38 u / 175 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **31 cm**
Vegano



27295
Media Baguette
76 u / 122 g / 4x7 / 20' Desc.
190º / 16' Horno / **27,5 cm**
Vegano



27453
Media Baguette 3 Cereales
74 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 20-25' Horno / **26,5 cm**
Fuente de Fibra / Contenido Reducido Sal



24050
Media Piamonte Centeno
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **25,5 cm**
Vegano



62545
Bollo Cantábrico
45 u / 145 g / 4x8 / 30-40' Desc.
190-210º / 5' Horno / **23 cm**
Vegano / 100% Natural / Aceite de Oliva



47300
Bocata Rústico
52 u / 135 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 10-20' Horno / **26,5 cm**
Vegano / Vegetariano



24045
Media Piamonte
52 u / 115 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27 cm**
Vegano / Sin Lactosa / Masa Madre



64350
Media Baguette de Nieve
74 u / 122 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **27,5 cm**
Vegano



27124
Media Provenzal
65 u / 120 g / 4x7 / 20-25' Desc.
180-190º / 15-20' Horno / **28 cm**
Vegano / Sin Lactosa



40022
Bocatta
65 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27,5 cm**



43780
Bocata Bastón
50 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **28 cm**



47220
Bocata Tradición
60 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27 cm**
Vegano / Vegetariano



60125
Media Dehesa
50 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **26 cm**
Vegano



27591
Chusco
48 u / 180 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **26 cm**
Vegano



40024
Barrita
86 u / 90 g / 4x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **20 cm**



00028
Bocata Suprême
60 u / 120 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-20' Horno / **27,5 cm**
Vegano / Vegetariano



67125
Medio Flautín Sarraceno
80 u / 80 g / 4x9 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **25 cm**



67155
Medio Flautín Semiwholegrain
80 u / 75 g / 4x9 / 180-190º
10-12' Horno / **25 cm**



42800
Flautín de Cereales
80 u / 80 g / 4x9 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-15' Horno / **25 cm**
Masa Madre / Sin Lactosa



42190
Mini Flautín de Olivas
45 u / 60 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **12,5 cm**
Masa Madre



22745
Mini Rústico Cerveza
2,1 Kg / 60 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **16 cm**
Masa Madre / Vegano



69540
Mini Flautín Semillas
90 u / 440 g / 8x8 / 20-30' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **16 cm**



64250
Mini Flauta Viena
100 u / 52 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-190º / 10-12' Horno / **16 cm**



30024
Superbocata
80 u / 175 g / 4x7 / 15-20' Desc.
190-210º / 15-25' Horno / **30,5 cm**



10041
Bocata 5 Cereales
55 u / 125 g / 8x7 / 15-20' Desc.
180-200º / 15-20' Horno / **20 cm**
Fuente de Fibra



00049
Barrita Suprême Cereales
80 u / 90 g / 4x7 / 10-15' Desc.
190-210º / 10-15' Horno / **19 cm**
Vegano



Descongelar y Listo

64670
Media Baguette Lista
76 u / 110 g / 4x7
10-15' Desc. / 180-190º
2' Horno / **27 cm**
Vegano



60440
**Bollo Cocido
O Forno Tradicional**
26 u / 100 g / 6x11
30-40' Desc. / 190-210º
1' Horno / **24 cm**

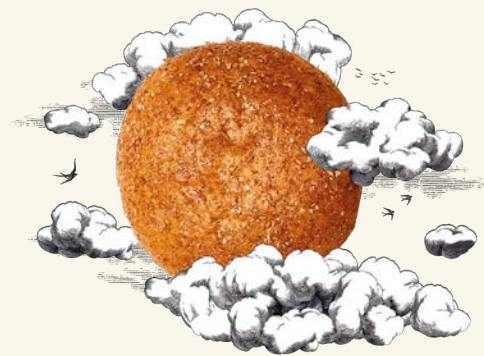




Exquisita, fácil, auténtica, variada y de una gran calidad nutricional. Son algunos de los ingredientes que utilizamos en la elaboración de una bollería que despierta los sentidos, totalmente preocupados por una alimentación cada vez más saludable, pero a su vez convencidos de no renunciar al sabor de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

Bollería

Bollería Dulce / 64		Especialidades / 114	
Le Brió	66	Especialidades	114
Viennoiserie Sophie	72		
Petit Doré	73	Saudade / 116	
Sélection d'Or	78	Pastel de Nata	117
		Croissants	117
Masa Danesa / 80		Dots / 118	
Løven	81	Dots® Original	120
		Dots® Panadero	120
Croissants / 84		CuadraDots®	120
Para Fermentar	86	Dots® Decorados	121
Para Hornear	90	Rainbow Dots®	121
Descongelar y Servir	91	Prime Dots®	122
		Dots® Rellenos	122
Ensaimadas / 92		BerliDots®	124
Para Fermentar	94	LongDots®	125
Para Hornear	95	CroDots® / MiniDots®	126
Descongelar y Servir	95	PopDots® / Beignets	127
		Bollería Salada / 128	
Delicias / 96		Croissants para Fermentar	130
Para Fermentar	98	Croissants y Napolitanas para Hornear	131
Para Hornear	99	Hojaldres para Hornear	132
Descongelar y Servir	99	Masa Danesa para Hornear	134
		Quiches	135
Hojaldres / 100		Empanadas	136
Para Hornear	101		
		Ruth's / 104	
		Masa Cookies	106
		Cookies Pucks	107
		Cookies Listas	108
		Muffinss	110
		Túlipos	112



Le BRIÓ

C'est magnifique!

*Una selección de nuestros
mejores brioches, elaborados
según la receta original francesa.
Auténticos, delicados, ligeros,
esponjosos, suaves, sorprendentes,
deliciosos, magníficos.*



Recette française



Burger Brioche

85605
**Burger Brioche
Extra Soft**
60 u / 77 g / 4x6
20-30' Desc. / **10 cm**
Mantequilla / Huevo



65481
Burger Brioche
40 u / 55 g / 4x14
20-30' Desc. / **9,4 cm**
Mantequilla



65489
**Burger Brioche
Sésamo**
80 u / 68 g / 4x8
30' Desc. / **10,5 cm**



60550
**Sandwich
Brioche**
64 u / 55 g / 4x8
30' Desc. / **16 cm**



63291
**Pulga Brioche
Premium**
96 u / 26 g / 4x14
40-50' Desc. / **6,5 cm**
Mantequilla



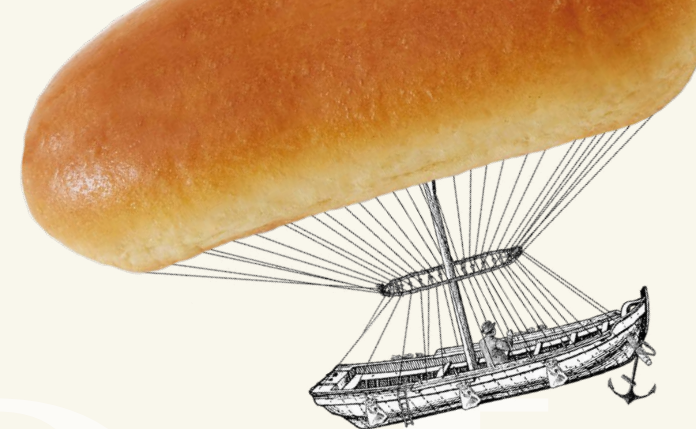
65469
**Burger
Brioche Nata**
80 u / 55 g / 4x8
30' Desc. / **9,5 cm**



65487
**Mini Burger
Nata Brioche**
120 u / 22 g / 4x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**



65488
**Burger Brioche
Sésamo**
120 u / 22 g / 4x14
20-30' Desc. / **6,5 cm**



Especialidades Brioche

63225
Bollo Suizo
30 u / 55 g / 8x9
15-30' Desc. / **14 cm**
Mantequilla



65425
**Mini Brioche
Suizo**
32 u / 55 g / 4x14
20-30' Desc. / **14 cm**



61420
Brioche Mini
75 u / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / **10 cm**
Masa Madre



Rond Brioche

67996
**Le Brió
Rond Lemon**
27 u / 68 g / 8x14
45' Desc. / **10 cm**



67995
**Le Brió
Rond Carrot Cake**
27 u / 68 g / 8x14
45' Desc. / **10 cm**





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.

LA SINGULARIDAD DEL PROCESO *DOUBLE POINTAGE*: SLOW/ COLD/ LONG

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.

Gama SOPHIE

SLOW /

Amasado, reposo y fermentación lentos para facilitar la unión perfecta del laminado y el sabor.

COLD /

Enfriamiento a baja temperatura para conseguir una estructura única.

LONG /

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

Déjate llevar por el tiempo, el sabor y la tentación

El tiempo: el ingrediente esencial, el máspreciado y el más trabajado llegando a 6 horas de proceso.

El sabor: Trigos de fuerza para conseguir las mejores harinas, más mantequilla, procedente del norte de Europa, huevos free range, leche y unas notas de caramelo.

La tentación: el equilibrio perfecto de la única gama *double pointage* del mercado, conseguida con pasión, magia y cariño.



61685

Croissant Sophie

50 u / 70 g / 8x9 / 30' Desc.

165-180° / 18' Horno / **13 cm**

Elaborado con Mantequilla - 26%



24430

Super Croissant Paris

80 u / 90 g / 8x5 / 20-30' Desc.

160-180° / 15-18' Horno / **15,5 cm**



89233

Raw Sophie Croissant

160 u / 60 g / 8x9 / 30' Desc.

180° / 16' Horno / **10,5 cm**



68211 - 69212*

Croissant Paris Sophie

60 u - 125 u* / 60 g / 8x9 / 20-30' Desc.

160-180° / 15-18' Horno / **14,5 cm**

Clean Label



67451

Croissant Vienés

56 u / 75 g / 8x9 / 30-35' Desc.

160° / 17-18' Horno / **17 cm**



67575

Croissant Cereales Tostados

38 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.

160-180° / 15-18' Horno / **10 cm**

Mantequilla / Sin Colorantes

Artificiales / Sin Conservantes



62160
Croissant Bombón Blanco
50 u / 97 g / 8X9 / 20'-30' Desc.
160-180° / 15' Horno / **12,5 cm**



64172
Pain Choc Sophie
52 u / 90 g / 8X9 / 30-45' Desc.
165-170° / 17-19' Horno / **7,5 cm**



68105
Mini Sophie
386 u / 11 g / 8X14 / 10' Desc.
180° / 10' Horno / **5,4 cm**



66640
Micro Rollito Crema
220 u / 15 g / 8X17 / 5' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / **3,5 cm**



60131
Snecken Sophie
50 u / 110 g / 8X9 / 20' Desc.
170° / 16' Horno / **10,5 cm**
Elaborado con Mantequilla 14%



61138
Pain Suisse Almendras
50 u / 90 g / 8X12 / 15'-20' Desc.
170-180° / 15' Horno / **12 cm**



66645
Micro Rollito Cacao
220 u / 15 g / 8X17 / 5' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / **3,5 cm**



66650
Micro Rollito Fresa
220 u / 15 g / 8X17 / 5' Desc.
180-190° / 8-10' Horno / **3,5 cm**



Petit Doré

SELECCIÓN

CRUJIENTES BOCADOS A PEDIR DE BOCA.
Los 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.

41920
**Mini Tarta
de Manzana Petit Doré**
50 u / 70 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **9,5 cm**



61961
**Mini Napolitana
Petit Doré**
110 u / 45 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180°
12-15' Horno / **6,6 cm**



80172
**Rollito
de Manzana**
120 u / 54 g / 8x12
20-30' Desc.
170-180° / 12-15' Horno



40170
**Rollito Choco
Petit Doré**
88 u / 45 g / 8x17
20-30' Desc. / 170-180°
12-15' Horno / **12 cm**



60176
**Rollito
de Frambuesa**
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
12-15' Horno / **12 cm**



60174
**Mini Fripon
Melocotón**
120 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
12-15' Horno / **12 cm**



43510
**Palmerita
de Cereales Petit Doré**
7,2 kg / 30 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
18' Horno / **8 cm**



41950
**Palmerita
Petit Doré**
5 kg / 18 g / 8x14
10-15' Desc. / 180-190°
10-15' Horno / **2,1 cm**



63015
**Mini Palmerita
Petit Doré**
296 u / 13,5 g / 8x14
5' Desc. / 180-190°
8-10' Horno / **2,5 cm**



A high-quality photograph of a breakfast setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a light brown coffee, topped with a dusting of brown powder, sits on a matching saucer. Beside the cup, a golden-brown croissant is generously topped with dark chocolate chips and rests on a folded white napkin. In the background, a white ceramic pitcher is visible, and the entire scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop. The lighting is soft and warm, creating a cozy atmosphere.

CAPRICE

VIENNOISERIE

Bollería de Alta Gama 100% Mantequilla

Nos inspiramos en el “savoir faire”

De los artesanos panaderos franceses

para crear las singulares piezas de la gama Caprice.

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados,

su producción sigue un exclusivo proceso que incorpora

constantes trabajos en la masa y largas horas de reposo

a fin de obtener las más exquisitas especialidades

de bollería de mantequilla.

Su calidad superior se aprecia tanto en su delicada ternura

como en su apetitoso hojaldrado “croustillante”

y su característico aroma a boulangerie.

Bon Appétit!

Viennoiserie Caprice

67211
CROISSANT PARÍS
50 U / 60 G / 8X9 / 30-45' DESC.
170-175' / 14-15' HORNO / **12 CM**
CLEAN LABEL / 100% NATURAL



29231
CROISSANT PARÍS FÁCIL
125 U / 60 G / 8X5 / 20-30' DESC.
160-180' / 15-18' HORNO / **14,5 CM**
CLEAN LABEL / 100% NATURAL



64471
CROISSANT PARÍS HOTELERO
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180' / 12-15' HORNO / **11,5 CM**



22180
CROISSANT DE CEREALES
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180' / 18-20' HORNO / **14,5 CM**
CLEAN LABEL / 100% NATURAL



23710
SUPER CROISSANT PARÍS CHOCO
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
160-180' / 14-18' HORNO / **14,5 CM**



22080
CROISSANT PARÍS CHOCOLATE
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180' / 15-20' HORNO / **13 CM**



61105
HAZELNUT CROISSANT
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180' / 15-20' HORNO / **14,5 CM**



60230
CROISSANT NOCILLA CAPRICE
60 U / 70 G / 8X9 / 20-30' DESC.
170-180' / 12-15' HORNO / **13 CM**
Incluye 35 iDentificaDores y 30 bolsas



60165
CROISSANT BICOLOR AL CACAO
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170' / 17-22' HORNO / **17 CM**



60155
CROISSANT BICOLOR DE FRAMBUESA
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DESC.
165-170' / 17-22' HORNO / **17 CM**



22690
PAILLÉ
55 U / 90 G / 8X14
15-25' DESC. / 180-190'
25-30' HORNO / **20,5 CM**



68749
PAIN AU CHOCOLAT BICOLOR
54 U / 85 G / 8X9
20' DESC. / 170'
17' HORNO / **10 CM**



22133
MINI CROISSANT PARÍS
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180'
12-15' HORNO / **9 CM**



61581
MINI PAIN CHOC
150 U / 30 G / 8X9
20-30' DESC. / 165-175'
14-16' HORNO / **7 CM**



60131
SNECKEN CAPRICE
40 U / 100 G / 8X10
10-15' DESC. / 170-180'
15-17' HORNO / **11 CM**



64170
PAIN CHOC
50 U / 80 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180'
18-20' HORNO / **9,4 CM**



22010
TRENZA BOMBÓN
44 U / 127 G / 8X12
15-30' DESC. / 160-180'
15-18' HORNO / **13 CM**



69981
TORSADE CAPRICE
50 U / 90 G / 8X10
20' DESC. / 165-170'
16' HORNO / **17,5 CM**



22175
NAPOLITANA PARÍS
80 U / 70 G / 8X9
20-30' DESC. / 170-180'
18-20' HORNO / **8 CM**



29131
MINI CROISSANT
160 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 175-180'
12-15' HORNO / **8 CM**



23721
MINI CROISSANT PARÍS CEREALES
140 U / 25 G / 8X12
20-30' DESC. / 165-175'
12-15' HORNO / **9 CM**



21791
MINI SNECKEN PARÍS
150 U / 30 G / 8X12
20-30' DESC. / 170-180'
12-15' HORNO / **6 CM**



21800
MINI TORSADE CAPRICE
100 U / 28 G / 8X12
20' DESC. / 165-170'
13' HORNO / **10 CM**



61580
SURTIDO MINI CAPRICE
200 U / 25-30 G / 8X9 / 5' DESC. / 180' / 8-10' HORNO



Sélection D'OR

Una gama de bollería de margarina exclusiva que te hará triunfar.

Los mejores ingredientes combinados con la más exquisita margarina y un delicioso aroma.

Los largos reposos transforman el tiempo en un ingrediente más. Colores dorados y hojaldrados que aportan cremosidad en boca.



67420
**Croissant
Sélection D'Or**
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Desc.
165-175° / 17-19' Horno / **14,5 cm**
Vegano



67460
**Croissant de Cacao con
Avellanas Sélection D'Or**
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**



86738
**Croissant Multicereales
con Frutos Rojos**
48 u / 90 g / 8x9
Rell. 19% / **14,5 cm**
Margarina / Sin Sabores Artificiales
Sin colores artificiales.
Sin Conservantes



67440
**Napolitana al Cacao
Decorada Sélection D'Or**
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-175° / 12-16' Horno / **13 cm**
Vegano



67430
**Croissant Semillado
Sélection D'Or**
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Desc.
165-175° / 15-17' Horno / **14,5 cm**
Vegano



81195
**Croissant de Almendras
Sélection D'Or**
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Desc.
170° / 18' Horno / **14,5 cm**



86732
**Croissant de Miel
Multicereales**
48 u / 90 g / 8x9
Rell. 22% / **14,5 cm**
Margarina / Sin Sabores Artificiales
Sin colores artificiales.
Sin Conservantes



67220
**Roll de Canela
Sélection d'Or**
48 u / 87 g / 8x12 / 10' Desc.
190° / 18' Horno / **12 cm**



69273
**Super Croissant Clásico
Sélection D'Or**
60 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
160-180° / 15-20' Horno / **11,5 cm**



69272
**Croissant Clásico Margarina
Fácil Sélection D'Or**
46 u / 70 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-180° / 15-20' Horno / **10 cm**



86736
**Croissant
Crema de Avellanas**
48 u / 90 g / 8x9
Rell. 22% / **14,5 cm**
Margarina / Sin Sabores Artificiales
Sin colores artificiales.
Sin Conservantes / Vegano



67410
**Mini Croissant
Selection d'Or**
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Desc.
165-170° / 12-15' Horno / **9 cm**
Vegan



LØVEN

/ auténtica bollería Danesa /

FIKA. Disfruta de las pequeñas cosas

En Suecia, FIKA es una tradición que significa reunirse para tomar una taza de café y un trocito de pastel.

Es mucho más que una pausa; es parte de un estilo de vida, una excusa legítima para compartir y disfrutar momentos de la vida con algo dulce.



00570
Trenza Danesa Bombón
58 u / 125 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **14,5 cm**



40572
Trenza de Crema con Manzana
58 u / 125 g / 8x9
160-180° / 15-20' Horno
14,5 cm



69411
Trenza Maple Pecan
54 u / 90 g / 8x12
15-20' Desc. / 170-180°
14-16' Horno / **11 cm**



10285
Bretzel
72 u / 90 g / 8x9
180-190° / 15-20' Horno
13 cm



20280
Bretzel Crema
32 u / 149 g / 8x12
180-190° / 15-20' Horno
13,8 cm



42530
Bretzel Chocolate
32 u / 149 g / 8 x 11
180-190° / 15-20' Horno
14 cm



60808
Triángulo Mixto
35 u / 133 g / 8x12
10' Desc. / 175-180°
15-18' Horno / **14 cm**



60807
Triángulo Espinacas
35 u / 145 g / 8x12
10' Desc. / 175-180°
15-18' Horno / **14 cm**



40107
Triángulo Bombón
35 u / 130 g / 8x12
30-40' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **15 cm**
Margarina



60060
Muji
36 u / 135 g / 8x14
185° / 17-18' Horno
11,2 cm



62457
Cinnamon Roll
Incluye 3 bolsitas de icing para decorar
40 u / 110 g / 8x9
30-40' Desc. / 180°
10' Horno / **12 cm**

66910
Malla Praliné
54 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **18 cm**



65512
Rejilla al Cacao con Avellana
100 u / 75 g / 8x14
10' Desc. / 180°
10-12' Horno / **19 cm**



65970
Tronquito Bombón
7 kg / 70 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / 26 / **26,5 cm**



65921
Tronquito de Crema
7 kg / 70 g / 8x14
15-20' Desc. / 180-190°
12-14' Horno / 26 / **26,5 cm**



25731
Sneken
50 u / 115 g / 8x12
20-30' Desc. / 1,30-1,45h Ferm.
180-190° / 16-20' Horno
9,3 cm
Margarina



10282
Sneken Pasas y Nueces
60 u / 130 g / 8x12
180-190° / 12-15' Horno
9 cm
Margarina



65741
Mini Sneken
180 u / 30 g / 8x14
30' Desc. / 30-45' Ferm.
180-190° / 14-16' Horno
5,7 cm
Margarina



43690
Mini Bretzel
67 u / 45 g / 8x17
30' Desc. / 180-190°
8-12' Horno / **8 cm**



80561
Mini Danés Frutos Rojos
108 u / 30 g / 8x14
15-20' Desc. / 12-15' Horno
180-190° / **6 cm**



80562
Mini Danés Manzana y Crema
108 u / 30 g / 8x14
15-20' Desc. / 12-15' Horno
180-190° / **6 cm**



Croissants

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.

**Croissants irresistibles
y sorprendentes, siempre**

Croissants
Para Fermentar

25031
**Croissant
Jumbo Margarina**
84 u / 95 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / **10 cm**



25101
**Croissant
Valenciano Margarina**
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / **10 cm**



27231
**Maxi Croissant
Margarina**
64 u / 110 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,45-2 h Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / **10,5 cm**



30236
**Croissant F1
Margarina Gigante**
84 u / 95 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **10cm**



40334
**Croissant Margarina
Selección Magno Plus**
64 u / 125 g / 8x9
105-120' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **10 cm**



25011
**Croissant
Valenciano Manteca**
84 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,45-2 h Ferm.
180-190° / 14-16' Horno / **10 cm**



30230
**Croissant
Manteca Gigante**
90 u / 85 g / 8x8
90-120' Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **10 cm**



25310
Croissant
Bocata Margarina
100 u / 110 g / 8x8
20-30' Desc. / 1,30-2 h Ferm.
180-190º / 14-16' Horno / **16,5 cm**
Vegano



62126
Croissant Sacramento
Mantequilla
140 u / 45 g / 8x12
20-30' Desc. / 170º
16' Horno / **16,5 cm**



00140
Maxi Croissant
Chocolate Margarina
54 u / 110 g / 8x12
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **15 cm**
Vegano



81506
Croissant
Barrita Choco
120 u / 85 g / 8x7
20-30' Desc. / 180º
16' Horno / **12,5 cm**



00120
Croissant Hotelero
Chef Margarina
11 kg / 43 g / 8x9
65-75' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **9 cm**



25050
Croissant
Chocolate Manteca
100 u / 85 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,15-1,20 h Ferm.
180º / 12-15' Horno / **12,4 cm**



30246
Croissant
Choco Manteca
112 u / 90 g / 8x9
300' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **12 cm**



00225
Triángulo de Croissant
Margarina Gigante
126 u / 85 g / 8x9
90-120' Ferm. / 180-190º
12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



00108
Croissant Pequeño
100% Mantequilla
6,5 kg / 25 g / 8x12
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,6 cm**



25041
Mini Super
Margarina
12 kg / 22 g / 8x9
10-15' Desc. / 180-190º
14-16' Horno / **6,5 cm**



25182
Artesanito
Chocolate
6,5 kg / 29 g / 8x12
10-15' Desc. / 1,05-1,15h Ferm.
180-190º / 12-14' Horno / **7,2 cm**



25371
Artesanito
Crema
6 kg / 33 g / 8x14
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / **7,5 cm**



00106
Croissant Pequeño
Chef Margarina
11,5 kg / 25 g / 8x9
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **7,6 cm**



00100
Mini Super
Manteca
12 kg / 22 g / 8x9
10-15' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**



42710
Croissant Mini Clásico
100% Mantequilla Selección
4,2 kg / 25 g / 8x17
30-45' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,6 cm**



42160
Mini Croissant
Choco Blanco
6,49 kg / 30 g / 8x12
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **7,2 cm**



25170
Artesanito
Manteca
8 kg / 25 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **6 cm**



00104
Micro Croissant
Margarina Chef
6,5 kg / 15 g / 8x12
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,3 cm**
Vegano



30265
Mini Croissant
Clásico Margarina Chef
6 kg / 25 g / 8x12
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,7 cm**



40118
Croissant Choco
Pequeño Mantequilla
260 u / 25 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
12-15' Horno



00105
Croissant Mini
Chef Margarina
12 kg / 22 g / 8x9
30-60' Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**
Vegano



25132
Micro Artesanito
Chocolate
5 kg / 13 g / 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / **5,6 cm**



82323
Mini Croissant
Albaricoque
92 u / 30 g / 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**



82324
Mini Croissant
Choco
92 u / 30 g / 8x12
30-40' Desc. / 160-170º
15-17' Horno / **8 cm**



80565
Mini Croissant Almendras
92 u / 30 g / 8x12
20-25' Desc. / 160-170º
14-15' Horno



Croissants

Para Hornear

60741
**Super Croissant
Mantequilla Fácil**
34 u / 95 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-18' Horno / **11 cm**
Mantequilla



69261
**Super Croissant
Clásico**
34 u / 95 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,5 cm**



62135
**Croissant Sacramento
Mantequilla Pref.**
75 u / 46 g / 8x12
30' Desc. / 170º
15' Horno / **15,5 cm**



00522
**Croissant Recto
Margarina Pref.**
100 u / 70 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **16 cm**



65081
**Croissant
Mantequilla Fácil**
46 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **10 cm**
Mantequilla / Sin Conservantes
Sin Colorantes Artificiales



69221
**Croissant
Manteca Pref.**
60 u / 70 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-17' Horno / **10,2 cm**



29253
**Croissant
Hostelero Margarina**
160 u / 45 g / 8x5
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11 cm**



69405
**Croissant
Margarina XL**
34 u / 120 g / 8x8
45' Desc. / 165-175º
15-20' Horno / **12,5 cm**



63650
**Mini Croissant
Margarina**
200 u / 25 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **9 cm**



00535
**Croissant Hotelero
Margarina Pref.**
90 u / 45 g / 8x9
15-20' Desc. / 170-180º
15-20' Horno / **11,5 cm**



25131
**Micro Artesanito
Manteca**
4 kg / 11,5 g / 8x16
30' Desc. / 180-190º
13-14' Horno / **4,6 cm**



25390
**Mini Micro
Margarina**
5 kg / 11 g / 8x12
15-20' Desc. / 180-190º
12-14' Horno / **5,5 cm**



69281
**Croissant Chocolate
Fácil Margarina**
40 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **11,8 cm**



65090
**Croissant Bombón
MiDi Margarina**
90 u / 55 g / 8x12
20-30' Desc. / 165-175º
15-18' Horno / **12 cm**

Croissants

Descongelar y Servir

61690
**Croissant
Mantequilla Listo**
22 u / 70 g / 8x9
30' Desc. / **15 cm**



61695
**Croissant
París Listo**
21 u / 52 g / 8x9
20-30' Desc. / **19,5 cm**
Clean Label



62660
**Croissant Hostelero
Margarina Listo**
32 u / 38 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**
Vegano



61895
**Mini Croissant Cacao Listo
Margarina**
80 u / 37 g / 8x8
30-40' Desc. / **11 cm**





Ensaimadas

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.

Una espiral de sabor
que no acaba

Ensaïmadas

Para Fermentar

61401
Ensaïmada Grande
90 u / 100 g / 8x9 / 15-20' Desc.
90-120' Ferm. / 180-190°
10-12' Horno / **10,5 cm**



40400
Ensaïmada Selección
80 u / 105 g / 8x9 / 180-190°
10-12' Horno / **10,5 cm**



60451
Ensaïmada Pequeña
10 kg / 45 g / 8x9 / 30' Desc. / 90' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **6,5 cm**



40450
Mini Ensaïmada Selección
10 kg / 56 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **6,5 cm**



69430
Microensaïmadas
7,02 kg / 18 g / 8x12 / 30' Desc.
45-60' Ferm. / 185° 10-12' Horno / **5cm**



26041
Mini Ensaïmada Crema
5 kg / 45 g / 8x14 / 30' Desc. / 2 h Ferm.
180-190° / 9-10' Horno / **5,8 cm**



26051
Mini Ensaïmada Bombón
5 kg / 45 g / 8x14 / 30' Desc. / 2 h Ferm.
180-190° / 9-10' Horno / **5,8 cm**



10455
Ensaïmada Mini Cabello
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



10460
Ensaïmada Mini Crema
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



10465
Ensaïmada Mini Bombón
9,5 kg / 50 g / 8x9 / 180-200' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **5,8 cm**



10494
Flauta de Crema
7,5 kg / 50 g / 8x12 / 30-40' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **25 cm**



00492
Flauta de Chocolate
8 kg / 50 g / 8x12 / 30-40' Ferm.
170-180° / 10-12' Horno / **25 cm**



60496
Fartons
10 kg / 35 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 12-15' Horno / **14,5 cm**



61496
Gran Fartón
100u / 100 g / 8x9 / 60-90' Ferm.
170-180° / 12-15' Horno / **28 cm**



10420
Tortel de Cabello
60 u / 120 g / 8x9 / 90-120' / Ferm.
180° / 10-12' Horno / **12 cm**



Ensaïmadas

Para Hornear

29361
Ensaïmada Fácil
32 u / 100 g / 8x9/
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **12,5 cm**



69371
Mini Ensaïmada Fácil
80 u / 45 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180°
15-20' Horno / **8,5 cm**



Descongelar y Servir

Ensaïmadas

Listas

60990
Ensaïmada Lista
16 u / 87 g / 8x12
60' Desc. / **14,5 cm**



24630
Mini Ensaïmada Lista
45 u / 34 g / 8x12
60' Desc. / **10 cm**





Delicias

Incluso aquellos que no lo han probado ellos todavía los disfrutarán.

Trozos crujientes de hojaldre, elaborado con ingredientes de alta calidad y presentado con diferentes ingredientes dulces y rellenos.

Un snack irresistible para todos, para disfrutar en desayunos o meriendas que son imprescindibles en su línea de productos.

Fácil, rápido, popular, delicioso, El nombre lo dice todo.

**Imprescindible crujiente
que suena a éxito**

Napolitanas

Para Fermentar

26630
Super Napolitana Bombón
75 u / 135 g / 8x11 / 20-30' Desc.
75-90' Ferm. / 180-190°
16-18' Horno / **18 cm**
Vegano



00354
Napolitana Plus Chocolate Levante
100 u / 110 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **14 cm**
Vegano



10358
Napolitana 2 Choclates
80 u / 125 g / 8x9 / 90-120' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **12 cm**



50364
Napolitana Magno Bombón
84 u / 130 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **15 cm**



30352
Napolitana Plus Crema Levante
88 u / 120 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **13 cm**



50362
Napolitana Magno Crema
74 u / 140 g / 8x9 / 90' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno
15,2 cm



26271
Napolitana Bombón
114 u / 97 g / 8x9 / 20-30' Desc.
1,20-1,40h Ferm. / 180-190°
12-15' Horno / **12 cm**
Vegano / Margarina



00305
Mini Delicias de Chocolate
333 u / 9,5 g / 8x15 / 20-40' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**



00300
Mini Delicias de Crema
333 u / 15 g / 8x15 / 20-40' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **5 cm**



Napolitanas

Para Hornear

69343
Super Napolitana Bombón Fácil
72 u / 120 g / 8x9
Desc. 15-30' / 180-190°
16' Horno / **13,7 cm**



69311
Napolitana Bombón Decorada
56 u / 103 g / 8x9
20' Desc. / 170°
16' Horno / **13cm**



69512
Napolitana Bombón Fácil
84 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **13 cm**



60362
Napolitana Selección
40 u / 115 g / 8x9 / 15-20' Desc.
170-175° / 15' Horno / **12 cm**



69352
Super Napolitana Crema
72 u / 120 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **13,7 cm**



69401
Napolitana de Crema Decorada
84 u / 103 g / 8x9
20' Desc. / 170°
16' Horno / **13 cm**



69303
Napolitana Crema Fácil
84 u / 100 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **13 cm**



66200 **Mini Chic de Crema**
66220 **Mini Chic Negrito**
5 kg / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190° / 12-14' Horno / **6 cm**

69321 **Mini Napolitana Crema**
69333 **Mini Napolitana Bombón**
130 u / 45 g / 8x9 / 15-30' Desc.
160-190° / 15-20' Horno / **6,7 cm**

Caracolas

Para Fermentar

65320
Cono Bombón
90 u / 117 g / 8x9
20-30' Desc. / 1,45-2h Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **16 cm**
Vegano



00127 **Mini Caracola Chocolate**
00128 **Mini Caracola Crema**
150 u / 40 g / 8x12
20-40' Desc. / 140-180' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **7,5 cm**



00126
Mini Caracola Chocolate
165 u / 40 g / 8x12
20-40' Desc. / 140-180' Ferm.
180-190° / 12-15' Horno / **7,5 cm**
Vegano



Descongelar y Servir

Napolitanas

Listas

68890
Napolitana Chocolate Lista
20 u / 100 g / 8x12 / 60' Desc. / **15 cm**





Hojaldres

El hojaldre es una de esas creaciones que despiertantodos 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.

Imprescindible crujiente
que suena a éxito

Hojaldres Para Hornear

59790
Coca Hojaldre De Crema
10 u / 630 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **37,5 cm**



69795
Coca Hojaldre al Cacao
10 u / 600 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-185º
20-25' Horno / **37,5 cm**



45220
Magno Herradura Choco
45 u / 190 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **28 cm**



28270
Herradura Cabello Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**



28260
Herradura Bombón Plus
50 u / 175 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**



28250
Herradura Crema Plus
45 u / 180 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
20-25' Horno / **26 cm**



25251
Caña Bombón
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **17,5 cm**



25281
Caña de Crema
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
18-20' Horno / **17,5 cm**



25291
Caña de Cabello
75 u / 107 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190º
25-30' Horno / **17,5 cm**



Hojaldres

Para Hornear

85510
Palmera de Mantequilla
90 u / 90 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **20 cm**



26822
Super Palmera
60 u / 135 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
20-25' Horno / **20,5 cm**
Vegano



25360
Palmera
90 u / 100 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **20,5 cm**
Vegano



40820
Palmerón de Mantequilla
45 u / 130 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **20 cm**
Vegano



63885
Palmera Soft
33u / 170 g / 8x14
20-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **15 cm**



40604
Palmerón
75u / 120 g / 8x8
20-30' Desc. / 170-180°
15-20' Horno / **20,5 cm**
Vegano



66090
Palmerita
5 kg/ 18 g / 8x14
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno
Margarina / Vegano



63886
Mini Palmera Soft
160 u / 30 g / 8x14
10-15' Desc. / 190-200°
12' Horno / **6 cm**



62050
Palmerita Roll
216 u / 25 g / 16x9
30' Desc. / 180°
8-12' Horno/ **5,5 cm**



43200
Lacitos de Hojaldre
4,5 kg/ 20 g / 8x14
30-60' Desc. / 180°
20' Horno



49670
Mini Luna Manzana
2,6 kg/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **7 cm**



49510
Mini Luna Chocolate
2,6 kg/ 40 g / 8x17
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **7 cm**



65450
Cresta de Manzana
70 u / 110 g / 8x9
30-40' Desc. / 170-180°
12-17' Horno / **12 cm**
Mantequilla



66340
Roulet Cheesecake
58 u / 90 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185°
12-15' Horno / **10,5 cm**



40220
Maxi Hojaldre 2 Chocolates
54 u / 130 g / 8x12
25-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **14 cm**
Vegano



65453
Triángulo de Manzana
36 u / 120 g / 8x12
30' Desc. / 180°
28' Horno / **22 cm**



60169
Rollito Crema
38 u / 120 g / 8x17
10' Desc. / 170-175°
15-17' Horno / **15 cm**
Vegano



06422
Strudel de Manzana
55 u / 100 g / 8x17
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **10,6 cm**



25440
Tarta de Manzana
48 u / 170 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190°
25-30' Horno / **18 cm**



63490
Surtido Mini Envoltini
6,84 kg (180 u aprox.) / 38 g / 8x9
20-30'Desc. / 180-190
12-16' Horno / **5 cm**
Rellenos de crema, choco y frambuesa



Ruth's[®]

American Style Recipe

Ruth Wakefield fue la inventora de la cookie de chocolate en 1930.

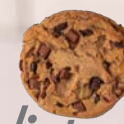
Al quedarse sin cacao en polvo para su receta, troceó una barra de chocolate y la introdujo en la masa para hornearla. Y de este modo creó un producto innovador, nunca antes visto en el mercado: la receta de galleta más exitosa del mundo, que después vendió por el insignificante precio de un dólar.

Si son Ruth's[®], son Goods!

4 PRESENTACIONES: MASA - LISTAS - PUCKS - CLÁSICAS



masa



listas



pucks



clásicas



3 PRESENTACIONES: AMERICAN VEGAN Y TULIPES MADALENAS



American



Vegan



Tulipes





Producido bajo demanda

MASA

SACAR Y HORNEAR

Con la masa de cookie Scoop & Bake, podrá preparar cada día cookies recién hechas de manera fácil y rápida.

Además, podrá utilizarla de forma creativa para preparar originales postres con base de galleta.



Masa lista
para hornear



Envase
tarrina de 2 kg



Fácil
rápido de usar
para optimizar
tiempo



Ingredientes
alto contenido
en pepitas de
chocolate belga



Ideas
como base,
chessecakes
o excelente
soporte
para helados



Vida útil
9 meses
congelado
y 8 días en
frigorífico



CUCHARA



TOPPINGS



HORNO

60888 SCOOP COOKIE VAINILLA

4 u / 2 Kg

12x8 / 12 h Nevera

Desc. 50-159° / 9-11' Horno



60889 SCOOPS COOKIE CHOCOLATE

4 u / 2 Kg

12x8 / 12 h Nevera

Desc. 50-159° / 9-11' Horno



Producido bajo demanda

COOKIE PUCKS

LISTO PARA HORNEAR

Con este innovador formato, la masa ya viene cortada con forma de la galleta y lista para hornear.

No necesitan darle forma, las colocas en una bandeja y bastan 10 minutos para disfrutar de las auténticas cookies americanas recién hechas.

Es fácil, es rápido y rentable para tu negocio. Además, si te apetece probar, también puedes incorporar su exquisito sabor a alguna de tus recetas, sólo tienes que desmenuzarlas y mezclarlas a tu gusto.



Masa lista
para hornear



Cajas
de 90 unidades



Crujientes
por fuera,
jugosas
por dentro



Medidas diferentes
tamaños y pesos



Ideas
como base,
chessecakes
o excelente
soporte
para helados



Vida útil
9 meses
congelado
y 8 días
en frigorífico



DESCONGELAR



HORNEAR



SERVIR

60258 COOKIES PUCKS CARAMELO SALADO

34 u / 76 g

13x13 / 30' Desc.

Ø 6,5 cm



60254 COOKIES PUCKS TRIPLE CHOCOLATE

34 u / 76 g

13x13 / 30' Desc.

Ø 6,5 cm



60257 COOKIES PUCKS CHOCOLATE BLANCO FRAMBUESA

34 u / 76 g

13x13 / 30' Desc.

Ø 6,5 cm



60256 COOKIES PUCKS DOBLE CHOCOLATE BELGA

34 u / 76 g

13x13 / 30' Desc.

Ø 6,5 cm



COOKIE LISTAS

DESCONGELAR Y SERVIR

¿Te lo imaginas aún más fácil?
Descongelas y sirves las cookies
más auténticas y deliciosas que hayas
probado nunca.

Están elaboradas con los ingredientes
más selectos; pepitas de chocolate
belga, jugosas pasas o copos de avena
gigantes. Ah!, y como se trata de la
original receta americana, crujientes
por fuera y bien jugosas en su interior.
Éxito, de serie.



Embolsadas
en flowpacks
individuales



Listas
descongelar y servir



Cajas
de 30 unidades



Versátil
otros usos como
postres



Textura
atractiva
y excelente



Vida útil
9 meses congelado
y 5 días en
frigorífico



Ingredientes
alto contenido
en pepitas
de chocolate belga



DESEMBOLSAR



SERVIR

READY CHEWY COOKIES



60251
COOKIE
TRIPLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
30' Desc. / **10,5 cm**



60252
COOKIE
DOBLE CHOCOLATE
34 u / 76 g / 13x13
30' Desc. / **10,5 cm**



60253
COOKIE CHOCOLATE
BLANCO FRAMBUESA
34 u / 76 g / 13x13
30' Desc. / **10,5 cm**

LISTAS CLASSIC COOKIES



61750
COOKIE
24 u / 73 g / 8x20
30' Desc. / **11 cm**



68920
COOKIE MUESLI
30 u / 65 g / 8x20
60' Desc. / **9 cm**
Fuente de Fibra / Mantequilla



60920
COOKIE CHOCOLATE
24 u / 73 g / 8x20
30' Desc. / **11 cm**



63590
COOKIE DARK
24 u / 75 g / 8x14
15-20' Desc. / **10 cm**



68910
COOKIE
CHOCOLATE BLANCO
30 u / 65 g / 8x20
60' Desc. / **10 cm**

LISTAS COBRANDING COOKIES



071708
MARS® M&M'S®
COOKIE
40 u / 45 g / 10x17
60' Desc. / **4,2 cm**



071710
MARS® M&M'S® PEANUT
COOKIE
40 u / 45 g / 10x17
60' Desc. / **4,2 cm**



071709
MARS® SNICKERS®
COOKIE
40 u / 45 g / 10x17
60' Desc. / **4,2 cm**



071707
MARS® TWIX®
COOKIE
40 u / 45 g / 10x17
60' Desc. / **4,2 cm**

muffins



MUFFINS

DESCONGELAR Y SERVIR

La manera más rápida y fácil de ofrecer muffins auténticamente americanos a sus clientes. Nuestros muffins listos para servir conservan todas las cualidades y son perfectos para negocios donde el tiempo y los recursos deben gestionarse con precisión. También podrá darles un toque personal añadiendo fondants, icings y todo tipo de decoraciones en frío.

Ofrecemos diversos tipos de muffins: los clásicos, en forma de tulipa y de seta que combinan sabores y tamaños adaptándose al día en su negocio.



Listas
descongelar
y Servir



Versátil
otros usos como
postres o catering



Cajas
depende de
la referencia



Variedad
disponibles con gran
variedad de rellenos
y decoraciones



Ingredientes
selección de
los mejores
ingredientes



Vida útil
9 meses congelado
y 5 días en frigorífico

AMERICAN MUFFINS

60662 MUFFIN TRIPLE CHOCOLATE

30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8,7 cm**



60663 MUFFIN CRUMBLE DE ARÁNDANOS

30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8,7 cm**



60666 MUFFIN LIMÓN

30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8,7 cm**



60668 MUFFIN CARAMELO SALADO

30 u / 120 g / 8x10
30-60' Desc. / **8,7 cm**



60777 MUFFIN VEGANO DE CHOCOLATE

32 u / 100 g / 8x10
30-60' Desc. / **6,8 cm**



60776 MUFFIN VEGANO AMAPOLAS DE LIMÓN

32 u / 100 g / 8x10
30-60' Desc. / **6,8 cm**



Vegan

MUFFINS / DELICAKES

21430 MUFFIN DE ARÁNDANOS Y YOGUR

24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **8 cm**



21560 MUFFIN CON CHISPAS DE CHOC

24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **8 cm**



21570 MUFFIN DOBLE CHOCOLATE

24 u / 82 g / 8x14
30-45' Desc. / **8 cm**



24130 MUFFIN BICOLOR

24 u / 85 g / 8x14
40-45' Desc. / **8 cm**



21500 MINI MUFFIN DE MANZANA Y CREMA

2,2 kg / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / **5 cm**



21490 DOBLE CHOC Y MERMELEDA DE FRESA

2,2 kg / 28 g / 8x17
25-30' Desc. / **5 cm**



64430 DELICAKE DE MANZANA

24 u / 110 g / 8x14
30-45' Desc. / **8,5 cm**



TULIPES MUFFINS

62840
**TÛLIPE
RED VELVET**
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7 cm**



60930
**TÛLIPE CHOCOLATE
EXTREM**
20 u / 110 g / 8x17
35-45' Desc. / **7 cm**



60172
**TÛLIPE
NOCILLA**
20 u / 100 g / 8x17
30-45' Desc. / **7 cm**



62150
**TÛLIPEÇ
CHEESECAKE**
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7 cm**



60770
**TÛLIPE YOGUR
Y ARÁNDANOS**
20 u / 110 g / 8x17
45' Desc. / **7,5 cm**



61980
**TÛLIPE
CAMELO**
20 u / 110 g / 8x17
30-45' Desc. / **7 cm**



MINI TULIPES MUFFINS

62320
**SURTIDO DE
MINI TÛLIPES**
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Desc.
5 cm



60180
**MINI MUFFIN
TÛLIPE NOCILLA**
46 u / 33 g / 8x14
20-30' Desc.
5 cm

BIG TULIPES MUFFINS

61500
BIG TÛLIPE DARK
12 u / 140 g / 8x17
40-45' Desc. / **8 cm**



61510
BIG TÛLIPE BLANCO
12 u / 140 g / 8x17
30-60' Desc. / **8 cm**



MUFFINS

65100
**MUFFIN
PLUS**
24 u / 90 g / 8x14
20-30' Desc. / **8 cm**



64100
**MUFFIN
CLÁSICA**
35 u / 55 g / 8x14
20-30' Desc. / **6,8 cm**



ARTISAN MUFFINS

ACEITE DE OLIVA
SIN CONSERVANTES
SIN COLORANTES
SIN AROMAS ARTIFICIALES

67250
**MUFFIN ARTESANA
DE CACAO**
15 u / 115 g / 8x16
45' Desc. / **7,5 cm**



64985
**MUFFIN ARTESANA
CLÁSICA**
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / **8 cm**



67295
**MUFFIN ARTESANA
DE ARANDANOS ROJOS**
15 u / 110 g / 8x16
45' Desc. / **7,5 cm**



66680
**MUFFIN ARTESANA
DE ARANDANOS**
15 u / 100 g / 8x16
45' Desc. / **8 cm**





Especialidades

Innovamos en la elaboración de recetas ricas en cereales y semillas, con un buen aporte de fibra.

Sin renunciar a la calidad y al sabor, pensando en hacer la vida más fácil a aquellos que apuestan por una Dieta más natural y equilibrada.



Porque ser cada día
más saluable
es jugar con ventaja.

61390

Churros Listos

150 u / 17 g / 12x7 / 2' Desc.

180-200° / 10' Horno / **15 cm**

5 bolsas de 50 unidades

Clean Label / Vegano, Sin Lactosa



61405

Mini Xuxo Artesano

40 u / 64 g / 8x15

60' Desc. / **15 cm**



66245

Gofre Ovalado

30 u / 90 g / 17x7

60' Desc. / **14,5 cm**



60960

Gofre

48 u / 111 g / 11x5 / 30' Desc.

250° / 2' Horno / **15 cm**



66246

Mini Gofre

114 u / 35 g / 8x9

60' Desc. / **7 cm**



64432

American Pancakes

80 u / 45 g / 9x11

140° / 15' Horno / **10 cm**



60935

Coca de Azúcar

9 u / 430 g / 4X14 / 40-50' Desc.

190-210° / 10-12' Horno / **51 cm**

Masa Madre / Aceite de Oliva





Saudade

65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 74 g / 8x17
45' Desc. / 250°
8-10' Horno / **6,9 cm**
Clean Label / Mantequilla



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9
45' Desc. / 250°
8-10' Horno / **7,3 cm**



66071
Croissant Brioche
26 u / 95 g / 4x19
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla



6265
Bola Berlina Remolacha con Crema
30 u / 110 g / 4x19
60' Desc. / **8,5 cm**



64820
Pastel de Nata Go
60 u / 62 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
3-5' Horno / **7,3 cm**



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 30 g / 8x17
20-30' Desc. / 250°
8-10' Horno / **5,5 cm**



67371
Croissant Brioche Bombón
26 u / 128 g / 4x19
60-90' Desc. / **14 cm**
Mantequilla



6270
Bola Berlina Algarroba con Crema
30 u / 110 g / 4x19
60' Desc. / **8,5 cm**



DOTS®

**UN SORPRENDENTE
IMPRESCINDIBLE.**

MÁS COLOR EN TU VITRINA.
UN MUNDO INFINITO DE SABORES.
CREATIVIDAD EN TUS MANOS.
DELICIOSOS RELLENOS. SUGERENTES TOPINGS.
RÁPIDOS DE PREPARAR. SIN MERMAS.
ADEMÁS, NUESTRA GAMA DE DOTS®, ES LA MÁS EXTENSA
DEL MERCADO CON MÁS DE CUARENTA VARIEDADES.
Y SOMOS LÍDERES EUROPEOS CON 370 MILLONES
DE UNIDADES DE DOTS® AL AÑO.
GUSTAN A TODOS.



DOTS® ORIGINAL

65590
BIG DOTS
48 U / 70 G
4X15 / 10,8 CM

31740
BIG DOTS PLAIN
48 U / 60 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM

75511 DOTS
65511 DOTS*
36/*72 U / 52 G / 8X15/*4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM

65520
DOTS PLAIN
72 U / 44 G / 4X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



60590
BIG DOTS SUGAR
48 U / 65 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM

65760
SUGARED DOTS
36 U / 49 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM

68653
DOTS SUCRE
PALM FREE
36 U / 49 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM

61295
CIAMBELLA
28 U / 116 G / 4X14
20-30' DESC. / 13 CM



24690
BIG DOTS NEGRITO
48 U / 80 G / 4X15
15-20' DESC. / 10,8 CM

23100
DOTS NEGRITO
36 U / 60 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



23090
DOTS BLACK & WHITE
36 U / 75 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM

53120
DOTS RAYADO NEGRO
36 U / 75 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



DOTS® PANADERO



61470
BIG DOTS PANADERO
36 U / 72 G / 8X11
20' DESC. / 10 CM

DOTS® DECORADOS

67856
DOTS COLOURS
36 U / 65 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM

67854
DOTS DIVER AVELLANADO
36 U / 64 G / 8X16
15-20' DESC. / 9,5 CM

81538
TUTTI COLOUR DOTS
36 U / 55 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM



67126
DOTS COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
15-20' DESC. / 9,5 CM

24260
DOTS CONFETTI
36 U / 56 G / 8X15
15-20' DESC. / 9,5 CM

60661
DOTS PINK
36 U / 60 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



64920
DOTS ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
15-20' DESC. / 9 CM

87260
DOTS CLUB
72 U / 52 G / 4X15
20' DESC. / 9,5 CM

81541
DOTS FRESA
36 U / 53 G / 8X14
20-25' DESC. / 9,3 CM



64255
MIXDOTS® FANCY
36 U / 57 G
8X14 / 15-20'

61640
DOTS MIX BOX
36 U / 52 G / 8X11
15-25' DESC. / 9,5 CM



80640
DOTS MIX BOX
60 U / 55 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM
(5 BANDEJAS DE 12 U.)



61135
DOTS PURPLE WHITE
36 U / 57 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



61175
DOTS RED WITH COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
20' DESC. / 9,5 CM



61145
DOTS YELLOW FRUTTI
36 U / 56 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



60675
DOTS PINK NUBES
36 U / 59 G / 8X14
15-20' DESC. / 9,5 CM



PRIME DOTS®

65164
DOTS
CHOCOCRUNCH



65174 - 85216*
DOTS HAZELNUT
& CHOCO
DOTS HAZELNUT
& CHOCO SIN PALMA*



60052
PRIME DOTS
SALTY CARAMEL



65144 - 85218*
DOTS COCO
DOTS COCO SIN PALMA*



65134
DOTS
MILK&CHOCO



60051
PRIME DOTS
BLUEBERRY



61293
DOTS
ROL CREMA



61530 - 81543*
DOTS SABOR CARAMELO



68765
APPLE DOTS



39010 - 85217*
DOTS LIMÓN
DOTS LIMÓN SIN PALMA*



01549
DOTS
FRESA



67180
DOTS RED VELVET



67124
DOTS PINK & WHITE



64723
DOTS FRESA



81538 - 85214*
DOTS TRICOLOR
DOTS TRICOLOR SIN PALMA*



80209
DOTS CACAO



60045
DOTS COCONUT
& CACAO



61823
DOTS ROL BOMBÓN



60048
DUET DOTS BOMBÓN



DOBLE RELLENO

62515
LION DOTS®



62185
DOTS NOCILLA®



68734
DOTS ROL SUGAR
& BOMBÓN



65401
DOTS® LOTUS



67439
DOTS® DUO
CHEESECAKE



DOBLE RELLENO

67122
DOTS® COOKIES
& WHITE



89624
DOTS NOCILLA®
DOBLE INYECCIÓN



DOBLE RELLENO

BERLI DOTS®

25890
SUGARED BALL DOTS
36 U / 60 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,5 CM



65880
BIG SUGARED BALL DOTS
27 U / 78 G / 8X11
20-30' DESC. / 10,5 CM



35890
BERLIDOTS PLAIN
36 U / 55 G / 8X11
20-30' DESC. / 9,2 CM



11720
BERLIDOTS FRESA
36 U / 85 G / 8X10
60-75' DESC. / 9,2 CM



22120
BERLIDOTS
CHOC TRICOLOR
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM



61290
BERLIDOTS
FRUTAS DEL BOSQUE
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM



64190
BOMBA
RELLENA DE CREMA
36 U / 100 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM



21290
BERLIDOTS BOMBÓN
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES



20290
BERLIDOTS CREMA
36 U / 90 G / 8X11
60-75' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES



65950
BERLIDOTS
NOCILLA®
24 U / 78 G / 8X15
45' DESC. / 9,2 CM
INCLUYE 24 PIROTINOS
Y 24 IDENTIFICADORES



69734
BERLINA KIT KAT®
36U / 87G / 8X11
45' DESC. / 9,2 CM



42880
CUSTARD
MINI BALL DOTS
40 U / 40 G / 8X15
45' DESC. / 7 CM



42890
DARK
MINI BALL DOTS
40 U / 48 G / 8X16
20-40' DESC. / 7 CM



66450
CARAMEL
MINI BALL DOTS
40 U / 53 G / 8X16
20-40' DESC. / 7 CM



66380
COCOA & HAZELNUT
MINI BALL DOTS
40 U / 51 G / 8X16
20-40' DESC. / 7 CM



MINI SUSOS DOTS®

62305
SUSO BOMBÓN RAYADO
24 U / 105 G / 8X15
25-30' DESC. / 16 CM



62810
SUSO BOMBÓN
24 U / 100 G / 8X15
20-40' DESC. / 16 CM



61305
SUSO CREMA
24 U / 100 G / 8X15
20-40' DESC. / 16 CM



20260
MINI SUSO CREMA
45 U / 55 G / 8X11
20-40' DESC. / 9,5 CM



20270
MINI SUSO BOMBÓN
45 U / 70 G / 8X15
20-40' DESC. / 9,8 CM



SIN ACEITE DE PALMA
CREACIONES NUEVAS DE LA FAMILIA DOTS®

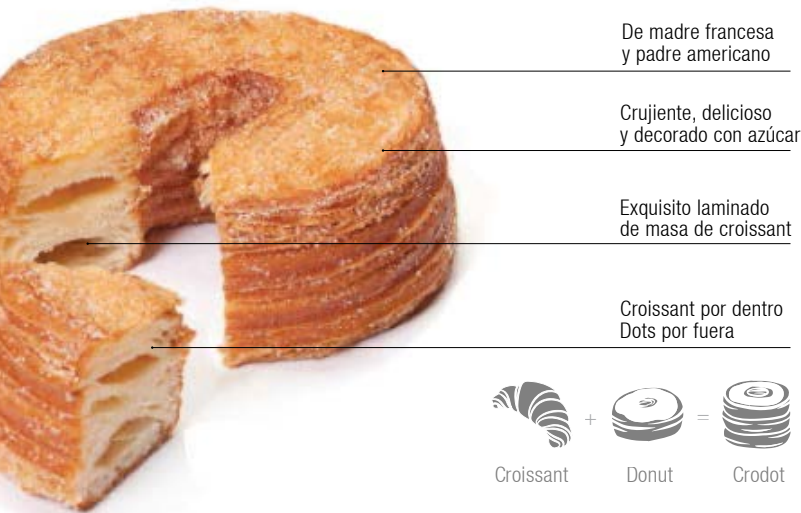
SIN GRASAS HIDROGENADAS,
SIN ACEITE DE PALMA Y CON TODO
EL SABOR DE SIEMPRE.



66975
BERLIDOTS BOMBÓN
32 U / 95 G / 6X12
2 H DESC. / 9 CM



CRO DOTS®



De madre francesa
y padre americano

Crujiente, delicioso
y decorado con azúcar

Exquisito laminado
de masa de croissant

Croissant por dentro
Dots por fuera



MINI DOTS®

29880
MINIDOTS
CLASSIC
65 U / 28 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,3 CM



29910
MINIDOTS
NEGRITO
60 U / 34 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM



29920
MINIDOTS
RAYADO BLANCO
60 U / 40 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,6 CM



29930
MINIDOTS
RAYADO NEGRITO
60 U / 36 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,4 CM



61431
MINI DOTS
WHITE & COLOURS
60 U / 32 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM



61430
SURTIDO MINIDOTS
DECORADOS
60 U / 31 G / 8X10
20' DESC. / 7,4 CM



66891
PETITDOTS
NEGRITO
2 KG / 25 G / 8X16
10-15' DESC. / 5,3 CM



49870
MINIDOTS
SUCRE
75 U / 22 G / 8X11
15-20' DESC. / 7,3 CM



60240
SURTIDO
MINIDOTS
75 U / 28 G / 8X9
15-20' DESC. / 7,3 CM



69231
CRODOTS
24 U / 80 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



69241
CRODOTS NEGRITO
22 U / 95 G / 8X15
20' DESC. / 9,5 CM



60530
SURTIDO MINICRODOTS
57 U / 40 G / 8X11
20' DESC. / 6,8 CM

POP DOTS®

64210
POPDOTS
SUGAR
1,2 KG / 13 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64220
POPDOTS
NEGRITO
1,6 KG / 16 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64230
POPDOTS
BLANCO
2 KG / 20 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64225
POPDOTS NEGRITO
CON AVELLANAS
1,58 KG / 18 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64235
POPDOTS BLANCO
CON CARAMELO
1,94 KG / 22 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



64245
POPDOTS ROSA
SABOR FRESA
1,85 KG / 21 G / 8X16
20' DESC. / 4,6 CM



68729
POPDOTS GLASÉ
RELLENO DE CREMA
108 U / 18 G
8X15 / 20' DESC.



68739
POPDOTS GLASÉ
RELLENO DE BOMBÓN
108 U / 18 G
8X15 / 20' DESC.



84257
STRAWBERRY
SENSATION
88 U / 26 G / 8X16
DESC. 25-30' / 4,2 CM
SIN COLORANTES ARTIFICIALES



84258
POPDOTS
TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
25-30' DESC. / 4,6 CM



84259
POPDOTS
STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
25-30' DESC. / 3,7 CM



64345
POP DOT CHUPA CHUPS (GRANEL)
188U / 21G / 8X16
15-20' DESC. / 4,2 CM
SIN AROMAS NI COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



69817
POPDOTS HECHO CON KIT KAT®
88 U / 22 G / 8X16 / 20' DESC.
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES / SIN GRASAS HIDROGENADAS



84366
POPDOTS® NOCILLA
80 U / 18 G / 8X16
25-30' DESC. / 4,6 CM



BEIGNETS

84405
BEIGNET
SUCRÉ
210 U / 21 G / 8X6
15-20' DESC. / 4,6 CM



84408
BEIGNET
NOISETTE NOIR
210 U / 26 G / 8X6
15-20' DESC. / 4,6 CM



84409
BEIGNET
BLANC
195 U / 26 G / 8X6
15-20' DESC. / 4,6 CM



84316
DARK POP DOTS HAZELNUT
84317
WHITE POP DOTS CANDY
84318
PINK POP DOTS
42P X 3U / 21 G / 8X9
25-30' DESC. / 4,2 CM





Bollería Salada

Sea la hora que sea, tan sencillo como descongelar, hornear y servir. Una gran selección de ideas tan rápidas y tan tentadoras que ninguno de tus clientes podrá resistirse a un exquisito bocado de esos que dejan el mejor sabor de boca. 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 proactivos, cada vez más saludables y convencidísimos de que no renunciarán al sabor de los mejores momentos del día.

Cualquier hora del día
puede ser un buen momento

Croissants y Hojaldres para

Fermentar

25201
**Artesanito
Frankfurt**
6 kg / 37 g / 8x12
40-60' Ferm. / 15-20' Desc.
180-190º / 12-14' Horno / **7,5 cm**



00549
**Surtido Mini Delicias
Decoradas Saladas**
9,03 kg / 16 g / 8x9
15-30 Desc. / 180-190º
12-15' Horno / **5 cm**
Margarina



25191
**Artesanito
Bikini**
6 kg / 33 g / 8x12
40-60' Ferm. / 10-15' Desc.
180-190º / 12-14' Horno / **7,5 cm**



00349
**Surtido Mini
Delicias Saladas**
10 kg / 15 g / 8x9
15-30' Desc. / 180-190º
12-15' Horno



40255
Hot Dog Croissant
88 u / 110 g / 8x9
90-120' Ferm. / -' Desc.
180-190º / 12-15' Horno / **12 cm**



25081
Croissant Bikini
94 u / 103 g / 8x9
115-120' Ferm. / 20-30' Desc.
180-190º / 14-16' Horno / **12 cm**



10276
Surtido Artesanitos
6,3 kg/caja / 31 g
8x12 / 180-190º
12-15' Horno / **6,5 cm**

Croissants y Hojaldres para

Hornear

65841
**Croissant Frankfurt
Campofrío**
50 u / 116 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
12-16' Horno / **12,5 cm**



67141
**Croissant
Bikini Fácil**
52 u / 105 g / 8x9
20-30' Desc. / 160-180º
15-30' Horno / **12 cm**



69515
Croissant París Queso
50 u / 90 g / 8x8
40-60' Desc. / 165-175º
14-17' Horno / **14,5 cm**
Mantequilla



60835
**Gran Napolitana
Mixta**
44 u / 145 g / 8x9
20-30' Desc. / 165-175º
16-20' Horno



65656
Librito Mixto
46 u / 110 g / 8x9
15-30' Desc. / 170-180º
15-20' Horno / **10,5 cm**



26602
Mini Chic Mixto



26162
Mini Chic de Atún



26192
Mini Chic de Sobrasada



5 kg / 17 g / 8x14 / 20-30' Desc.
180-190º / 12-14' Horno

60585
**Napolitana
Mixta**
45 u / 110 g / 8x9
15-30' Desc. / 160-180º
15-20' Horno / **13,5 cm**



60836
**Napolitana
Mixta Loncha**
45 u / 120 g / 8x9
20-30' Desc. / 170-180º
15-20' Horno / **13 cm**



65842
Mini Chics Surtidos
7,5 kg / 17 g / 8x11 / 20-30 Desc
180-190º / 12-14' Horno / **6 cm**
Margarina



Hojaldres para

Hornear

28450
Envoltini Atún
56 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
15-18' Horno / **14,5 cm**
Margarina



63210
Pañuelo Carbonara
30 u / 131 g / 8x17
30' Desc. / 180°
15-20' Horno / **17,5 cm**



60687
Hojaldre de Queso Sabor Bacon
38 u / 120 g / 8x17
15-30' Desc. / 180-190°
18-20' Horno / **14 cm**



21680
Envoltini Pizza Napoli
55 u / 135 g / 8x12
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **14,5 cm**
Margarina



63245
Pañuelo Mixto
30 u / 145 g / 8x17
15' Desc. / 180°
13-14' Horno / **16 cm**



64490
Mixto de Hojaldre
48 u / 120 g / 8x12
20-30' Desc. / 175-185°
13-17' Horno / **12 cm**



63420
Carré de Pollo Sabor Bacon
52 u / 144 g / 8x12
20-30' Desc. / 170-180°
20-25' Horno / **12 cm**
Margarina



63235
Pañuelo Espinacas y Queso Brie
43 u / 145 g / 8x9
15' Desc. / 180°
13-14' Horno / **17 cm**



66395
Calzone de Pizza
40 u / 110 g / 8x12
25-30' Desc. / 175-185°
12-17' Horno / **12 cm**



81872
Cresta Frankfurt y Queso
60 u / 100 g / 8x12
10' Desc. / 175-185°
15-20' Horno / **9,5 cm**

67980
Stick de Queso
40 u / 84 g / 8x17
15-20' Desc. / 180°
15' Horno / **26,5 cm**



63970
Börek de Queso
60 u / 100 g / 11x8
25' Desc. / 180°
25-30' Horno / **20 cm**
Clean Label



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



64070
Mini Envoltinis Salados
7,5kg / 25 g / 8x9
20-30' Desc. / 180-190°
12-15' Horno / **5 cm**

67981
Twister a la Mostaza
70 u / 110 g / 8x12
30' Desc. / 180-190°
15-18' Horno / **21 cm**



62045
Saquito de Pollo
50 u / 105 g / 8x17
30' Desc. / 175-180°
10-12' Horno / **11,5 cm**



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



90003
Media Luna Hojaldre
64 u / 100 g / 9x9
30-35' Desc. / 180-200 °
20-25' Horno / **12 cm**



90049
Mini Hojaldre Atún
157 u / 35 g / 9x9
25-30' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **7,5 cm**



16726
Yorqui
70 u / 100 g / 8x12
10-15' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **12 cm**



67170
Triángulo Hojaldre Bacon&Queso
15500
Triángulo Hojaldre Jamón&Queso
38 u / 150 g / 9x9
30' Desc. / 180-200 °
15-20' Horno / **15 cm**





Masa Danesa para

Hornear

26620
Malla Mixta de Queso Fresco
40 u / 100 g / 8x16
20-30' Desc. / 180-190°
15-20' Horno / **18 cm**



64980
Malla Vegetal
56 u / 110 g / 8x12
20-30' Desc. / 180°
15-18' Horno / **9,5 cm**



24960
Mini Malla Espinacas
24970
Mini Malla Sobrasada y Queso Emmental
24980
Mini Malla Mixta
2,5 kg / 25 g / 8x16/ 15-20' Desc.
180-190°/ 12-15' / **5x4,5cm**

Quiches para

Hornear

60270
Quiche Mixta
18 u / 165 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / **10,9 cm**



60260
Quiche 3 Quesos
18 u / 150 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / **10,9 cm**



60250
Quiche Espárragos con Jamón
18 u / 168 g / 8x17
60-90' Desc. / 200°
5-7' Horno / **10,9 cm**



60140
Quiche Pollo y Verduras
18 u / 165 g / 8x17
60' Desc. / 200°
5' Horno / **10,9 cm**



60150
Quiche Espinacas
18 u / 168 g / 8x17
90' Desc. / 200°
5' Horno / **10,9 cm**



61600
Surtido Mini Quiches
72 u / 21 g / 8x17
30-40' Desc. / 180-200°
3-5' Horno/ **5,5 cm**





o f o r n o
g a l e g o

Empanadas
1959

Lo mejor de lo mejor

Elaboramos estas empanadas en nuestro obrador artesano de Galicia manualmente, una a una. En boca sorprende la abundancia de los sabrosos ingredientes que envuelve su masa original gallega: un 55% de relleno cuya base es un sofrito con aceite de oliva que incorpora una selección de lo mejor de lo mejor.

Empanadas
1959

67286
Empanada 1959 de Atún
2 u / 1,6 Kg / 5x26 / 180-200º
5' Desc. / 40' Horno / **30X40 cm**



67285
Empanada 1959 de Atún
2 u / 1,7 Kg / 5x26 / 180-200º
5' Desc. / 40' Horno / **30X40 cm**



Consejos:

- Un toque final. Para una experiencia óptima, píntalas con aceite de oliva y un toque de pimentón al sacarlas del horno.
- Ideal para eventos. Su calidad superior y su buen tamaño permite porcionarlas en generosas raciones, convirtiéndolas en las mejores aliadas de tus eventos.



Empanadas

Tradicionales



1250g / 31 cm

65986
Empanada de Atún
O Forno Tradicional
65987
Empanada de Bacalao y Pasas
O Forno Tradicional
65992
Empanada de Pulpo
O Forno Tradicional
65988
Empanada de Carne O Forno Tradicional
5 u / 1250 g / 6x12 / 180-200º
40-45' Horno / **31 cm**



1100g / 27 cm

64854
Empanada Artesana de Atún
O Forno Tradicional
6 u / 1100 g / 17x6 / 180-200º
40-45' Horno / **27 cm**



625g / 23 cm

65994
Empanada de Atún
O Forno Tradicional
10 u / 625 g / 12x6 / 180-200º /
40-45' Horno / **23 cm**



2850g / 57x37 cm

65993
Empanada de Atún
O Forno Tradicional
3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200º
40-45' Horno / **57x37 cm**



700g / 19x28 cm

62195
Empanada de Atún O Forno Tradicional
67253
Empanada de Carne O Forno Tradicional
67252
Empanada de Boloñesa O Forno Tradicional
10 u / 700 g / 6x13 / 180-200º
40-45' Horno / **19x28 cm**



61775
Empanada Bocata Atún MB
72 u / 140 g / 8x9 / Desc. 15-20' / 180-200º
20-30' Horno / **19 cm**

Empanadas

Clásicas

600g / 22 cm

62542
Empanada Carne
10 u / 600 g / 12x6 / 180-200º
40-45' Horno / **22 cm**



600g / 22 cm

62543
Empanada Carbonara Pollo
10 u / 600 g / 12x6 / 180-200º
40-45' Horno / **22 cm**



Empanadas

Premium

o forno
galego

Masa extra fina / Ingredientes
De calidad / Relleno abundante

40% masa 60% relleno

· Un abundante relleno sofrito ayuda a que una finísima masa se cocine con sus jugos, haciéndola crujiente, dorada y sabrosa

Masa muy fina y crujiente

· Siguiendo las tendencias del mercado actual, hemos creado una nueva gama de masas extrafinas, ligeras y crujientes, añadiendo más leche y más aceite.

Rellenos sofritos

· Otra de las claves del éxito de nuestras empanadas. El sofrito de cebolla con las verduras realza el sabor del relleno e impregna la masa de aromas.



67589
Empanada da Ribeira Atún
6 u / 600 g / 12x10
180º / 35-40' Horno / **25 cm**
Aceite de Oliva

Empanadillas

65984 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200° / 7-10' Horno / **20 x 7 cm**



65978 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
65979 **Empanadilla de Carne** O Forno Tradicional
65981 **Empanadilla de Pollo** O Forno Tradicional
70 u / 140 g / 7x6 / 190-200° / 40-45' Horno / **21 x 7 cm**



67148 **Empanadilla de Carne** O Forno Tradicional
61048 **Empanadilla de Atún** O Forno Tradicional
30 u / 200 g / 9x9
200°/ 35-40' Horno / **17x8 cm**



65062 **Empanadilla de Atún**
Media Luna
O Forno Tradicional
64 u / 100 g / 9x9
180-200°/ 25' Horno / **12 cm**



67563 **Mini Empanadilla de Atún**
O Forno Tradicional
157 u / 35 g / 12x10
180-200°/ 20-25' Horno / **11x7,5 cm**



Empanadas
Argentinas

Masa Clásica

63010 **Empanada Argentina**
Cierre Clásico
24 u / 105 g / 8x17
30-45' Desc. / 180-200°
4' Horno / **12 cm**



32123 **Empanada Argentina**
Cierre Cresta
42 u / 90 g / 10x11
25-30' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **11 cm**



32126 **Criolla de Pollo**
39 u / 100 g / 10x11
25-30' Desc. / 180-200°
25-30' Horno / **10 cm**



Masa Porteña
Elaborado con Margarina

67869 **Empanadilla Porteña**
Ternera Picante
23 u / 90 g / 8x17
60' Desc. / 240°
7' Horno / **10x7 cm**



67889 **Empanadilla Porteña**
Ternera Mechada
23 u / 90 g / 8x17
60' Desc. / 240°
7' Horno / **10x7 cm**



Empanadas
Internacionales

32104 **Empanadilla Vegana**
48 u / 90 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



32100 **Calzone**
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



32102 **Kebab**
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



32101 **Chilena**
44 u / 100 g / 10x11
180-200° / 25-30' Horno
15 cm



Revolution
Yummies

66315 **White Yummies**
23 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66116 **Green Yummies**
23 u / 85 g / 190' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66105 **Yellow Yummies**
23 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66405 **Yummies Caprese**
23 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



66205 **Red Yummies**
23 u / 85 g / 120-180' Desc.
180° Horno / 1-2' / **11 cm**



Vegan
Yummies

67515 **Vegan Yummie**
Caprese
24 u / 90 g / 8x18 / 200°
14' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



65510 **Vegan Yummie**
Cheeseburger
24 u / 85 g / 8x18 / 200°
14-16' Horno / **12 cm**
Aceite de Oliva



Empanadillas
Origen

61039 **Empanadilla**
Ternera Suave
40 u / 100 g / 8x17 / 220°
12-15' Horno / **7,5 cm**



61035 **Empanadilla**
Cebolla & Queso
40 u / 100 g / 8x17 / 220°
12-15' Horno / **7,5 cm**



61037 **Empanadilla**
Jamón & Queso
40 u / 100 g / 8x17 / 220°
12-15' Horno / **7,5 cm**



61036 **Empanadilla**
Humita
40 u / 100 g / 8x17 / 220°
12-15' Horno / **7,5 cm**



61038 **Empanadilla**
Pollo
40 u / 100 g / 8x17 / 220°
12-15' Horno / **7,5 cm**





Mangas, Bases y Planchas

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
y Planchas**

Bases y Placas

Pizzas

25500
Base Pizza
25 u / 350 g / 8x12
30' Desc. / 180°
12-15' Horno / **55x14cm**
Vegano



25530
Base Pizza Super Tallo
25 u / 250 g / 8x8
10-15' Desc. / 180-200°
10-15' Horno / **28x38 cm**
Clean Label



00720
Placa Pizza
12 u / 1000 g / 4x13
60-85' Ferm. / 210-220°
12-15' Horno
Clean Label, Vegano



64975
Base Pizza Rústica
9 u / 370 g / 6x7
185° / 7-10' Horno / **55x18,5 cm**



Mangas, Bases y Placas

Hojaldre

25460
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13
15-20' Desc. / 180-190° /
10-15' Horno / **55x35,5 cm**
Vegano



63070
Placa Hojaldre
100% Mantequilla
15 u / 1000 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190°
18-20' Horno / **58x38 cm**
Mantequilla



00660
Base Hojaldre Especial
15 u / 1000 g / 4x13
20-30' Desc. / 180-190°
18-20'Horno / **58 cm**



26810
Placa Hojaldre
16 u / 800 g / 4x13
15-20' Desc. / 170-190°
10-15'Horno / **60x40 cm**
Vegano



Mangas, Bases y Placas

Croissant

44600
Placa Croissant
8 u / 1500 g / 4x15
15-20' Desc. / 180-190°
14-16' Horno / **56,5 cm**
Vegano



65150
Base Masa Croissant
100 u / 72 g / 8x8
15-20' Desc.
105-120'Ferm. / 180-190°
14-16' Horno / **15,5 cm**



Mangas, Bases y Placas

Bases y Planchas

65670
Plancha Bizcocho
15 u / 190 g / 8x11
15' Desc. / **57x27 cm**



07520
Base Pastel de Nata
120 u / 10 g / 8x17
30' Desc. / 180°
8' Horno / **5,3 cm**



Mangas

Madalena

26130
Manga de Madalena Chocolate con Pepitas
6 kg / 1000 g / 8x14 / 180-240' Desc. / 165-175° / **52 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



25270
Manga de Madalena
8 kg / 1500 g / 6x10 / 2-3 h Desc. / 165-175° / **57 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



66100
Manga de Madalena con Salvado
6 kg / 1000 g / 8x14 / 180-240' Desc. / 165-175° / **52 cm**
Según tamaño y dosificación de la masa



Mangas

Gofre

66140
Manga Gofre
6 u / 1500 g / 6x10 / 180-240' Desc. / 1,5' Plancha / **57 cm**
(20 gofres / 75 gr por manga)





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.

Best
Gluten
Free

Sin Gluten Pan

Pan, Panecillo, Burger y Burger Aldeana presentados en bolsa termosellada y horneable. Pan de molde y Hogaza de Cereales presentado en bolsa de plástico.

62860
Pan Sin Gluten
15 u / 110 g / 12x7 / 10-15' Desc.
200º / 5' Horno / **20 cm**
Vegano



67650
Panecillo Sin Gluten
20 u / 50 g / 14x6 / 15-20' Desc.
200º / 5' Horno / **14 cm**
Vegano



61021
Media Rústica Sin Gluten
18 u / 85 g / 8x12
30' Desc. / **22 cm**



61022
Pulga Rústica Sin Gluten
30 u / 50 g / 8x12
30' Desc. / **10 cm**



67990
Burger Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10 / 30' Desc.
180º / 8-12' Horno / **9,5 cm**
Vegano



61955
Burger Aldeana Sin Gluten
20 u / 85 g / 8x10 / 30' Desc.
180º / 8-12' Horno / **11,5 cm**
Vegano



68551
Pan de Molde Sin Gluten
6u / 395 g / 8x12
30' Desc. / **22,7 cm**
Vegano



60955
Hogaza Sin Gluten
6 u / 300 g / 8x10
30' Desc. / **19 cm**



Best Gluten Free



Sin Gluten Bollería

Toda la bollería Sin Gluten se presenta embolsada.
Sin grasas hidrogenadas Sin colorantes artificiales

62301
Magdalena Sin Gluten
25 u (Pack 2u.) / 75 g / 8x12
30' Desc. / **7 cm**



62776
Croissant Sin Gluten
50 u / 45 g / 8x12
30' Desc. / **14 cm**



62771
Muffin de Choco Sin Gluten
20 u / 105 g / 8x12
30' Desc. / **9 cm**



66280
Palmera Bombón
36 u / 77,5 g / 8x12
30' Desc. / **12,5 cm**



64083
Mini Pain Choc Sin Gluten
48 u / 60 g / 8x9
30-45' Desc. / **7,2 cm**



64081
Mini Croissant Sin Gluten
48 u / 45 g / 8x9
30-45' Desc. / **11 cm**



64082
Mini Snecken Sin Gluten
60 u / 65 g / 8x9
30-45' Desc. / **7,5 cm**



Sin Gluten Pastelería

66285
Brownie Sin Gluten
2 u / 1.050 g / 12x14
6 h Desc. / **28 x 20 cm**





Lykke

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 y Caprichos

Lykke

Tartas

69450
Tarta de Zanahoria
2 u / 1,25 Kg / 8x11
2-3 h Desc. / **24cm**



69440
Tarta Sacher (Precortada)
2 u / 1 kg / 8x11
12 h Desc. / **24 cm**



69690
Tarta de Queso con Fresas (Precortada)
2 u / 1,45 kg / 8x11
12 h Desc. / **24 cm**



95200
Tarta Sacher (Precortada)
1 u / 1,45 kg / 12x14
2-3 h Desc. / **24 cm**



68732
American Carrot (Precortada)
1 u / 2 kg / 6x7
6 h Desc. / **24 cm**



69680
Tarta de Queso y Frambuesa
2 u / 1,5g / 8x11
4-5 h Desc. / **24 cm**



69460
Tarta Sacher
2 u / 1 kg / 8x11
4 h Desc. / **24 cm**



63840
Tarta de Manzana (Precortada)
4 u / 1,75 kg / 14x6
14 h Desc. / **26 cm**



37532
Tarta Muerte por Chocolate
1 u / 2 kg / 12x14
8 h Desc. / **24 cm**



69742
American Dark (Precortada)
1 u / 1,9 kg / 6x7
6 h Desc. / **24 cm**



69670
Tarta Baviera
2 u / 900 g / 8x14
4 h Desc. / **26 cm**



69860
Tarta de Chocolate
2 u / 1 kg / 8x14
1,30 h Desc. / **28 cm**



37588
Tarta de Manzana Vegana
1 u / 1,75 kg / 12x14
9 h Desc. / **25 cm**



62225
Tarta de Nocilla®
1 u / 1,45 kg / 12x14
2-3 h Desc. / **24 cm**



63191
Tarta de Almendras
4 u / 600 g / 4x14
1-2h Desc. / **25 cm**



Albert Adrià Lykke



63584
**Tarta Queso para
Hornear by AA**
1u / 1200 g / 15X26
220° / 33' / 20 cm



61584
Tarta Queso AA
1u / 1100 g / 15X26
220° / 33' / 20 cm



64161
**Tarta de Queso
y Chocolate by AA**
1u / 1100 g / 15X26
220° / 12 h Desc. / 20 cm



67453
**Tarta de Queso
y Chocolate con Leche by AA**
1u / 1100 g / 15X26
220° / 12 h Desc. / 20 cm



61584 **Tarta queso AA**
1 u / 1,100 kg / 15x26 / 12h / 20 cm
65124 **Tarta queso AA**
2 u / 1,100 kg / 7x18 / 12 h Desc. / 20 cm



64142 **Tarta queso AA**
8 u / 330 g / 6x15 / 12 h Desc. / 12,5 cm



66134 **Tarta de Queso
y Chocolate by AA**
1 u / 1100 g / 15x26 / 12 h Desc. / 20 cm



67583
**Plum Cake
Limón by AA**
8 u / 330 g / 6x15 / 12h Desc. / 12,5 cm



Mangas Cheesecake AA

61789
Manga Cheesecake AA
6 u / 1,200 g / 6x10 / 160' Desc.
220° / 28' Horno



Planchas Precortadas

66254
**Plancha Nata y Fresa
(Precortada)**
21 u / 1,8 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 35x26 cm



66274
**Plancha Selva Negra
(Precortada)**
21 u / 1,75 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / 8,5x4,5 cm



66284
**Plancha Tiramisú
(Precortada)**
21 u / 1,65 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 8,5x4,5 cm



66264
**Plancha San Marcos
(Precortada)**
21 u / 1,65 Kg / 6x18
30' porción Desc. / 8,5x4,5 cm



66234
**Plancha Galletas al Cacao
(Precortada)**
21 u / 2,3 Kg / 6x18
2-3 h Desc. / 32x26 cm



66233
**Cake Lotus
(Precortada)**
21 u / 2 kg / 6x8
120-180' Desc. / 4,6-8,5 cm



Planchas

16310
Plancha Queso y Fresa
1 u / 1,95 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / **33,5x27cm**



16322
Plancha Yogur y Frutas del Bosque
1 u / 2,05 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27 cm**



63400
Plancha Tres Caprichos
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



16304
Plancha Selva Negra Classic
1 u / 1,9 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



16312
Plancha Limón
1 u / 2210 g / 6x21
360-420' Desc. / **33,5 cm**



16303
Plancha Tiramisú
1 u / 1,8 Kg / 6x18
5-6 h Desc. / **33,5x27cm**



16300
Plancha San Marcos Classic
1 u / 1,8 Kg / 6x18
4-5 h Desc. / **33,5x27,5 cm**



67303
Tarta Tiramisú
4 u / 390 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67304
Tarta Selva Negra
4 u / 405 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



67520
Tarta Nata y Fresa
4 u / 485 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



17319
Tarta Queso y Fresa
4 u / 410 g / 6x18
2-3 h Desc. / **16x12,5 cm**



69832
Tarta San Marcos Nata y Trufa
4 u / 430 g / 6x8
3 h Desc. en nevera / **16x15 cm**



62025
Tarta Muerte por Chocolate Cuadrada
4 u / 450 g / 6x21
- Desc. / **33,5x27 cm**



37585
Cheesecake Frambuesa (Precortada)
1 u / 1,65 kg / 12x14
15 h Desc. / **22,5 cm**



18000
PlanchaTarta de Almendras
1 u / 1,28 Kg / 6x18
3 h Desc. / **36x27 cm**



61250
Brownie con Nueces
48 u / 60 g / 9x18
45' Desc. / **60x60 cm**



61731
Brownie Precortado
20 u / 1.850 g / 6x18
4 h Desc. / **7x6,7 cm**





Bizcochos

66440
Bizcocho Manzana y Canela
1 u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **36x27 cm**



66270
Bizcocho Carrot Cake
1 u / 1,80 Kg / 6x18
3 h Desc. / **35x26 cm**



66170
Bizcocho al Cacao
1 u / 1,70 Kg / 6x18
3 h Desc. / **35x26 cm**



Plum Cakes

67115
Plum Cake Carrot
4 u / 630 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



67116
Plum Cake Mantequilla
4 u / 485 g / 7x24
3 h Desc. Tª Ambiente / **21x10 cm**



Sweet Jars

60360
Carrot Cake Jar



60361
Lemon Pie Jar



60365
Tiramisú Jar



60363
Chocolate Jar



60364
Cheesecake Jar



60366
Cocoa Cookie Jar



12 u / 100 g / 12x26
12 h nevera - 1 h temperatura ambiente' Desc.
180° / **7 cm**



Repostería

63320
Surtido Canapés Salados
68 u / 11,5 g / 6x33 / 3-8 h / **3,5 cm**



61782
Collection Pâte au Choux
4 u / 740 g / 8x28 / 5 h Desc.
(1 Bandeja)



61512
Macarons Les Classiques
144 u / 462 g / 8x13 / 5 h Desc. / **2,95 cm**



62200
Repostería Dulce
154 u / 21 g / 6x13 / 6-8 h Desc. / **3,2 cm**



39120
Pastel Mini Surtido
2b x 12 u / 275 g / 12x18 / 30' Desc.



69522
Mini Trenza Almudevar
24u / 130g / 8x8 / 45 'Desc. / **17 cm**



62950
Crêpe Bombón
28 u / 80 g / 13x17
1 h Desc. / 180º
3-4' Horno / **20 cm**



64290
Coulant de Chocolate Intenso
24 u / 1,25 kg / 6x7
8-10 h Desc. / **6,5 cm**



67310
Mini Brazo Tiramisú
10 u / 110 g / 10x22
45-60' Desc. / 3 h en nevera
11x7 cm



63024 - 63023 (Precortado)
Cake Roll Crema Caramelo
5-30 u / 400 g / 10x24
3 h en nevera
16 cm



61585
Mini Cheesecake
24 u / 100 g / 6x18
60-120' Desc. / **8,5 cm**



39151
Coulant
24 u / 90 g / 8x19
12-13' Desc. / 200º / **6,5 cm**



63734
Mini Brazo Sacher
12 u / 110 g / 6x18
45-60' Desc. / 3 h en nevera
11x5,5 cm



63022 - 63021 (Precortado)
Chocolate Crunch Cake Roll
5-30 u / 400 g / 10x24
3 h en nevera
16 cm



84300
Crujiente de Manzana
25 u / 90 g / 8x17
30' Desc. / 180º
30' Horno / **11,5 cm**



01018
Tartaleta de Frambuesa
30 u / 110 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**



01021
Tartaleta de Chocolate
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**



01019
Tartaleta de Limón
40 u / 80 g / 6x11
Desc. 4 h / **9 cm**



Mochis

63462
Mochi Cheesecake & Frambuesa
40 u / 48 g / 6x16
3' Desc. / **4,5 cm**



63463
Mochi Maracuyá & Caramelo
40 u / 36 g / 6x16
3' Desc. / **4,5 cm**



63464
Mochi Trufa & Praliné
40 u / 36 g / 6x16
3' Desc. / **4,5 cm**



Gama Productos de Temporada



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.

San Valentín

69941
**Tartaleta Corazón
Tres Caprichos**
1 u / 105 g / 6x18
3h Nevera Desc.



68631
**Tarta Corazón
de Queso y Fresa**
1 u / 180 g / 6x18
3h Nevera Desc.



81635
**Tarta Mix
de Corazones**
8u / 75 g / 9x12
3h Nevera Desc.



600170029
**Cookie
Red Velvet**
30 u / 45 g / 13x13
30-40' Desc.



63681
**Cookie
Corazón Rojo**
30 u / 47 g / 11x14
45' Desc.



62686
**Dots
Corazón Rosa**
36 u / 85 g / 8x15
15-20' Desc.



62687
**Dots
Corazón Rosa**
36 u / 71 g / 6x6
15-20' Desc.



Cuaresma

61253
Dots de Pascua
36 u / 71 g / 8x15
15-20' Desc.



84322
PopDots de Pascua
264 u / 22 g
20' Desc.



Verano

64157
Dots Verano
36u / 75g / 8x16
30' Desc.



40480
**Buñuelos
de Viento Listos**
1,5 kg / 11 g / 8x10
30' Desc. / **4,2 cm**



00891
**Buñuelos de Viento
Tradicionales**
5 kg / 11,5 g / 8x17 / 30' Desc.
175° / 5' Horno / **3,2 cm**



64156
Dots Verano
36x2 u / 75g / 8x6
90' Desc.



Navidad

67154
**Cookies Árbol
Navidad**
40 u / 47 g / 11x14
30' Desc. / **9,4 cm**



63856
Dots Navidad
36x2 u / 124 g
6x6 / 30-40' Desc.



67537
Árbol Navidad
1 u / 120 g / 6x8
30' Desc. / **12x12 cm**



63855
Dots Navidad
36u / 62 g
8x14 / 30-40' Desc.



84315
**Christmas
PopDots**
264 u / 22 g / 20' Desc.



Halloween

62755
Dots Halloween
36 u / 71 g / 8x15
15-20' Desc.



63231
Dots Halloween
36p x 2u / 74 g / 6x7
60' Desc.



84353
PopDots Halloween
264 u / 76 g / 28x6 / 30-40' Desc.



600292012
Muffin Halloween
24 u / 90 g / 8x10 / 30-40' Desc.



80252
Cookie Halloween
45 u / 76 g / 8x12



Torteles y Roscones para

Fermentar

68040
Tortel con Fruta y Mazapán 335g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
16 u / 331 g / 8x9
30' Desc. / 60-90' / 170-180°
10-12' Horno / **14 cm**



68050
Tortel con Fruta y Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



68020
Tortel con Fruta sin Mazapán 600g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
10 u / 612-617 g / 8x9
30' Desc. / 75-90' Ferm. / 170-180°
12-14' Horno / **19 cm - 20 cm***



00887
Tortel con Mazapán y Fruta 900 g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
7 u / 900 g / 8x9
170-180° / 20-22' Horno / **38 cm**

68060 **Tortel con Fruta y Mazapán 920 g**
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 941 g / 8x9 / 30' Desc.
170-180° / 14-16' Horno / **38 cm**



00886
Tortel con Fruta y Mazapán 500g
Incluye: corona, figura, tarjeta y haba
13 u / 512 g / 8x9 / 110-130' Ferm.
170-180° / 15-17' Horno / **19 cm**



Descongelar y Listo

40885
Tortel Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 550 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **26 cm**



40870
Roscón Mini
48 u / 110 g / 8x9
175-185° / 12-14' Horno / **9 cm**



00881
Roscón Pequeño 250 gr
Incluye: corona y figura
26 u / 256 g / 8x9
175-185° / 13-15' Horno / **14 cm**



68025
Roscón Mediano 500 gr
Incluye: corona y figura
10 u / 517 g / 8x12 / 30' Desc.
170° / 15-17' Horno / **19 cm**



40883
Roscón Grande 1 kg
Incluye: corona y figura
6 u / 1 kg / 8x9
170-180° / 18-20' Horno / **36 cm**



Roscones

Descongelar y Listo

68450
Roscón Pequeño Listo
Incluye: corona y figura
15 u / 250 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**



68241
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68272
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68231
Roscón Mediano Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 500 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**



68270
Roscón con Trufa Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68244
Roscón con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura, tarjeta y haba
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



68310
Roscón Grande Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
4 u / 800 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **44 cm**
Mantequilla



68770
Roscón Crema Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 900 g / 4x6
1,30-2 h Desc. / **27 cm**
Mantequilla



69050
Roscón Pequeño con Nata Listo
Incluye: caja, corona, figura y tarjeta
6 u / 445 g / 6x6
1,30-2 h Desc. / **19 cm**
Mantequilla





Cocas de San Juan Brioche para

Fermentar

24500
**Coca de Brioche
sin Fruta 250g**
30 u / 250 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / **27 cm**



24450
**Coca de Brioche
sin Fruta 500g**
20 u / 500 g / 8x7
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **37 cm**



24400
**Coca de Brioche
sin Fruta 1 kg**
10 u / 950 g / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **43 cm**



24350
**Coca de Brioche
con Fruta 250g**
30 u / 282 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
12-16' Horno / **28 cm**



24300
**Coca de Brioche
con Fruta 500g**
20 u / 521 g / 8x5
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **37 cm**



24250
**Coca de Brioche
con Fruta 1 kg**
10 u / 1 kg / 4x9
90-120' Ferm. / 175-185°
15-20' Horno / **43 cm**



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' Desc. / **41 cm**



90050
**Coca de Fruta
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



60002
**Coca 2 Cacaos
Mediana Lista**
Incluye Porta Cocas
10 u - 6 u* / 620g / 6x6
40' Desc. / **41 cm**
Sin Grasas Hidrogenadas
Sin colorantes artificiales



90071
**Coca Fruta
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 600 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90140
**Coca Crema
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 670 g / 4x7
41 cm



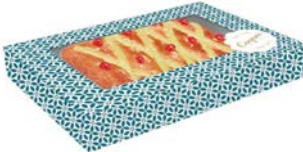
90310
**Coca de Crema
Grande Lista**
Incluye Porta Cocas
5 u / 1 kg / 4x7
20-30' Desc. / **46 cm**



90060
**Coca de Fruta
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 6x6
30-40' Desc. / **46 cm**



90041
**Coca Crema
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 670 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



90010
**Coca Cacao
Mediana Lista**
Incluye Tarjeta
10 u / 650 g / 4x7
20-30' Desc. / **41 cm**



90320
**Coca de Crema
Grande Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
4 u / 1,4 kg / 4x7
20-30' Desc. / **47 cm**



90021
**Coca Cacao
Mediana Lista**
En caja individual. Incluye tarjeta
6 u / 650 g / 6x6
20-30' Desc. / **41 cm**



Hojaldres para

Hornear



10875
Coca de Chocolate 800 g
7 u / 800 g / 8x16
10' Desc. / 170-175º
16-18' / **37 cm**



00879
Coca de Hojaldre con Crema 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6 /
20' Desc. / 170-180º
30-35' Horno/ **37 cm**



00878
Coca de Hojaldre con Crema y Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 170-175º
20-30' / **37 cm**



00876
Coca de Hojaldre con Cabello de Ángel 1 kg
15 u / 1 kg / 8x6
20' Desc. / 165-175º
20-30' Horno / **37 cm**



Koama

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 de almacenamiento + Tiempo = Reducción de costes

Aperitivos

Croquetas

Croquetas 6 bolsas / 23 u / 20* / 23 g / 10x11



20008 *
Croqueta de Jamón Ibérico



67690 *
Croqueta de Boletus



90055 *
Croqueta de Espinacas



63700
Croqueta de Pollo y Jamón Serrano



92009
Croqueta de Chorizo Ibérico



90028
Croqueta de Pulpo a Feira



63720
Croqueta de Bacon y Plátano de Canarias



67550
Croqueta de Merluza y Alga Codium

Horno

Croquetas

Croquetas para Hornear 6 bolsas / 23 u / 450 g / 10x11 / 200º / 5-6' Horno



60705
Croqueta para Horno Jamón Ibérico



La croqueta

Nandu Jubany

68321
Croquetas Asado Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68322
Croquetas Chorizo Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68323
Croquetas Jamón Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm



68324
Croquetas Setas Jubany
(4bx14u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º / 2-3' Horno / 5 cm





Aperitivos

Cremas

99624
Crema de Bogavante
16 u / 200 g / 10x11
90-100º / 10-12' Horno



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



Aperitivos

Gyozas

90077
**Gyoza de Cerdo
y Setas Shiitake**
(16 bolsas / 6 u) 20g
10x11



90078
**Gyoza de Merluza
y Langostinos**
(16 bolsas / 6 u) 20g
10x11



Aperitivos

Con Palo

20004
**Langostino
con Pan Japonés**
10 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



90075
**Espiral de Langostino
con Coco y Curry**
10 bolsas / 12 u
20 g / 10x11



92007
**Langostino en
Tempura Negra**
8 bolsas / 15 u
250 g / 10x11



90019
**Espiral de Langostino
y Kimchi**
10 bolsas / 14 u
250 g / 10x11



92002
**Piruleta Queso Cabra
y Confitura Tomate**
7 bolsas / 20 u
11 g / 10x11



92025
**Piruleta de Cordero
Crujiente**
7 bolsas / 18 u
11 g / 10x11



92006
**Brocheta 100%
Pechuga de Pollo**
6 bolsas / 15 u
23 g / 10x11



Burgers

69019
**Hamburguesa
de Vacuno y Cebolla
Caramelizada**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



90015
**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
Clean Label



90079
**Hamburguesa
de Pollo de Corral**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11



91010
**Hamburguesa
Lomo de Atún
en Dados**
(12 bolsas / 2u) 250g / 10x11





Pulled's

66865
**Pulled Tikka
Massala**
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc.



66875
**Pulled
Cochinita Pibil**
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



66855
Pulled Pork
6 u / 700 g
10x11 / 12 h Desc



TGB

65877
**Alitas Bourbon
TGB**
6 p / 380 g / 16x12



65444
**Tiras de Pollo
TGB**
12 p / 330 g / 12x5



Principales
Rulos

90062
**Pies de Cerdo
Rellenos de Setas**
3,6 u / 150 g / 10x11 / 9 h Desc.
90º-100º / 12-15' Horno



69001
Rulo de Rabo de Vacuno
3 u / 1000 g / 10x11
12-14 h Desc.



90005
Carrillera de Ternera
3 u / 1000 g / 10x11 / 12 h Desc.
160º-180º / 8-10' Horno



Principales
Piezas Enteras

69024
Codillo de Cerdo
8 u / 420 g / 10x11 / 13 h Desc.
160º / 15-20' Horno



90068
Jarrete de Ternera con Hueso
2,8 u / 1400 g / 10x11 / 20 h Desc.
180-190º / 25-30' Horno



Principales
Pollo Hilado

69309
Pollo Hilado
8 u / 500 g / 10x11 / 6-8 h Desc.



Principales
Terrinas

69016
Terrina de Lechazo
4 u / 1000 g / 10x11
18 h Desc. / 160º / 8' Horno



Friart

Pastas & Arroces

73801
**Risotto
ai Funghi**
12 u / 300 g / 9x15
900 W / 6' micro / 1



Friart

Caprichos

60311
Tortilla de Patatas
10 u / 800 g / 8x11
900 W / 6-8' micro / 1



74590
Tortilla Campera
5 u / 1,2 Kg / 12x9
900 W / 6-8' micro / 1



Friart

Tapas

73504
**Alitas de Pollo
Barbacoa**
5 kg (5 b.1kg) / 8x12
900 W / 4' micro / 1



74580
**Tortilla de Patatas
con Cebolla**
5 u / 1,2 Kg / 12x10
900 W / 5' micro / 1



60300
Placa de Tortilla
20 u / 750 g / 8x6
900 W / 6-8' micro / 1
Clean Label / Vegano / Sin Lactosa



Friart

Carnes

71230
**Escalopines
de Pechuga de Pollo**
107 u / 2 kg / 14x9
900 W / 2-3' micro / 1



65600
Huevo Duro en Barra
10 u / 300 g / 15x19
850 W / 7-8' micro / 1
Clean Label



* Todos los tiempos de regeneración están calculados para productos recién sacados del congelador.
Descongelar 12 h. en nevera

Gama Kentes

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 Napolitanas

67275
Pizza Clásica Margarita
6 u / 390 g / 6x9
180-185° / 9-11' Horno / 27 cm
Masa Madre



67255
Pizza Clásica Barbacoa
6 u / 490 g / 6x9
180-185° / 9-11' Horno / 27 cm
Masa Madre



61246
Pizza Clásica Jamón y Queso
6 u / 410 g / 6x9
180° / 9-11' Horno / 27 cm
Masa Madre



62671
Pizza Fina Con Tomate
6 u / 200 g / 6x9
220-225° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



Pizzas Finas

66388
Pizza Fina Margarita
6 u / 265 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre / Vegano



66386
Pizza Fina 4 Quesos
6 u / 340 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66381
Pizza Fina Atún
6 u / 320 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66389
Pizza Fina Vegana
6 u / 330 g / 6x11
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66382
Pizza Fina Bacon y Champiñón Portobello
6 u / 345 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66383
Pizza Fina Barbacoa
6 u / 375 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66371
Pizza Fina Pepperoni
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



66378
Pizza Fina Jamón Cocido y Cheddar
6 u / 305 g / 6x13
180° / 7-9' Horno / 27 cm
Masa Madre



Pizzas

Mini

66392
**Mini Pizza Atún
y Aceitunas**
24 u / 135 g / 6x8
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66393
**Mini Pizza Bacon
y Queso Cheddar**
24 u / 140 g / 6x8
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66396
**Mini Pizza Jamón
Cocido**
24 u / 140 g / 6x8
180° / 7-9' Horno / 13 cm



66394
Mini Pizza 4 Quesos
24 u / 120 g / 6x8
180° / 7-9' Horno / 13 cm



Pizzas

Al Corte

63348
Pizza 4 Quesos
6 u / 1000 g / 6x9
180° / 14' Horno / 30x40 cm



63344
**Pizza Carbonara
con Tartufata**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14' Horno / 30x40 cm



63346
**Pizza Jamón y Queso
y Champiñón Portobello**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14' Horno / 30x40 cm



63343
Pizza Barbacoa
6 u / 1000 g / 6x9
180° / 14' Horno / 30x40 cm



63347
**Pizza Pollo
con Verduras**
6 u / 1150 g / 6x9
180° / 14' Horno / 30x40 cm



64975
Pizza Rústica 60x20
9 u / 370 g / 6x9
180° / 7' Horno / 20x60 cm



Pizzas

Baguette

Pan Pizza

60301
**Pan Pizza
Queso**
20 u / 135 g / 11x8
60' Desc. / 180°
5' Horno / 22 cm
Masa Madre



60302
**Pan Pizza
Vegetal y Queso**
20 u / 130 g / 11x8
60' Desc. / 180°
5' Horno / 22 cm
Masa Madre



60303
**Pan Pizza
Mixto**
20 u / 135 g / 11x8
60' Desc. / 180°
5' Horno / 22 cm
Masa Madre



Rustic Pizza

60315
Rustic Pizza Yorkeso
20 u / 155 g / 8x11
60' Desc. / 200°
5' Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



60345
Rustic Pizza Atún
20 u / 180 g / 8x11
60' Desc. / 180°
5' Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



60385
Rustic Pizza Vegana
20 u / 170 g / 8x11
60' Desc. / 200°
5' Horno / 24 cm
Masa Madre / Vegano



Cristal Pizza

60425
Cristal Pizza 4 Quesos
30 u / 90 g / 8x11
Desc. 60' / 180°
5' / 22 cm
Masa Madre / Vegano



60485
Cristal Pizza Vegana
30 u / 103 g / 11x8
60' Desc. / 180°
5' Horno / 22 cm
Masa Madre / Vegano



Bocadillos



90265
Bocadillo Jamón Curado y Queso Brie
13 u / 205 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
4-5' Horno / **24x8 cm**



68720
Bocadillo Jamón y Queso
13 u / 225 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / **24x8 cm**



10100
Bocadillo Atún con Pimientos
13 u / 275 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
2-3' Horno / **24x8 cm**



67940
Bocadillo Lomo Braseado y Queso
13 u / 225 g / 8x9
3-4 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / **24x8 cm**



87861
Bocadillo Jamón Curado con Tomate
13 u / 235 g / 8x9
3-4 h Desc. / 190-210°
2-3' Horno / **24x8 cm**



80024
Bocadillo Bacon y Queso
13 u / 235 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / **24x8 cm**



84791
Bocadillo Pollo y Queso
13 u / 280 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°



86920
Bocadillo Tortilla de Patata
13 u / 315 g / 8x9
2-3 h Desc. / 190-210°
5-6' Horno / **24x8 cm**



90007
Bocadillo Sandwich Mixto
39 u / 145 g / 8x9
24 h Desc.



66870
Croque Monsieur
24 u / 170 g / 8x10
15' Desc. / 220°
15-6' Horno / **12 cm**





Gama Retail

Lo fácil, aún más fácil para tus clientes. Seguir las tendencias, adaptarse a las necesidades de los consumidores, ampliar las posibilidades de elegir lo mejor para cada momento. En un entorno cambiante, nuestras especialidades de la familia Retail se adaptan, innovan y crecen cada vez más. Prácticas, asequibles y con una excelente relación calidad / precio, sin renunciar al sabor.

Cuanto más fácil lo hacemos, mejor sabe

Lineal Seco Cristallino Bread

87476
Burger Cristallino
24p x 4u / 200 g / 4x7



67322
Cristallino Ciabatta
28p x 2 u / 190 g
4x14 / 50' / **15 cm**
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



65405
Burger Cuadrada Gouda
28p x 2 u / 95 g / 4x10
25' Desc. / **11 cm**
Masa Madre / Aceite de Oliva



64979
Cristallino
20b x 4u / 200 g
4 x 11 / 20-30 Desc.



60031
Cristallino Ciabatta 100% Integral
28b x 2 u / 190 g / 4x14
20-30' Desc. / **11 cm**



69865
Burger Cristallino
(Precortado)
10 x 6 u / 450 g / 4x8
Desc. 20-30' / **11,5 cm**
Clean Label / Masa Madre / 100%



60032
Burger Ciabatta Cristallino Cerveza
28p x 2 u / 196 g
4x8 / 40-50' / **15 cm**
Clean Label / 100% Natural
Aceite de Oliva



64657
Ciabatta Cristallino
24p x 4 u / 190 g / 4x14
25' Desc. / **12cm**



87341
Burger Cristallino
(Precortado)
15p x 4 u / 300 g / 4x14
20-30' Desc. / **11,5 cm**
Clean Label / Vegano

63446
Media Baguette Cristallino
16 x 2 u / 170 g / 4x14
Desc. 20-40' / **23 cm**
Clean Label / Masa Madre / 100%
Natural / Vegano / Aceite de Oliva



60036
Cristallino Ciabatta Kornspitz
28p x 2 u / 186 g / 4x8
20-40' Desc. / **12cm**



64974
Cristallino Tradicional
12p x 2 u / 350 g / 4x7



80045
Burger 100 % Integral Realfooding
14p x 4 u / 300 g / 4x8



84524
100% Integral Realfooding
20p x 4 u / 200 g / 4x11 / 12h Desc. / **20 cm**
Aceite de Oliva/ CleanLable / Fuente
de Fibra Contiene Masa Madre / 100% Natural



60996
Pan Cristallino 50% Integral
14p x 6 u / 300 g / 4x11
30' Desc. / **12,5 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Vegano
Aceite de Oliva



64969
Pan Cristallino
(Precortado)
6p x 6 u / 300 g / 8x11
30' Desc. / **12,5 cm**
Clean Label / Masa Madre
100% Natural / Vegano
Aceite de Oliva



Lineal Seco

Panes Soft



65541
**Pan de Molde
Semillas y Cereales**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



65542
**Pan de Molde
Tres Espeltas**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



67751
**Pan de Molde
Brioche**
12 x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc.
Clean Label / Masa Madre



64541
**Pan Campestre
Semillas
y Cereales**
4 u / 400 g / 12x8
60' Desc.



65543
**Pan de Molde Alto
en Proteinas Rebanado**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc.
Clean Label / Masa Madre
100% Natural



65546
**Pan de Molde
Blanco Rebanado**
10p x 8 u / 400 g / 12x8
60' Desc. / **19 cm**
Clean Label / Masa Madre



65407
**Molde Croissant
Sophie**
6 u / 352 g / 8x8
60' Desc. / **20 cm**



68845
Mollete Integral
16px x 4 u / 370 g / 6x7
25' Desc. / **12,5 cm**



67139
Mollete Cereales
16px x 4 u / 372 g / 6x7
25' Desc. / **11,1 cm**

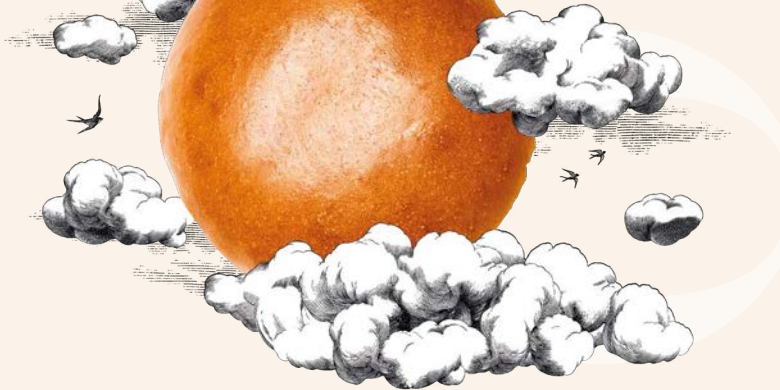
Lineal Seco

Brioche Bread

65485
Burger Brioche
12p x 4 u / 236 g
4x14 / 20-30' Desc.
Elaborado con Mantequilla



88453
Brioche Burger Bun
14px x 4 u / 236 g
4x8 / 30' Desc.



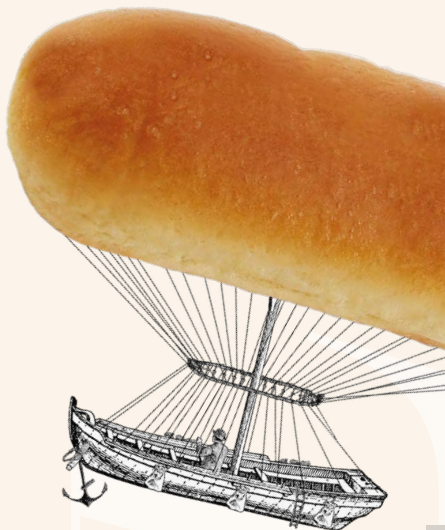
Le BRIÓ
C'est magnifique!



67110
**Burger
Brioche**
14 packs x 4u / 260 g
4x8 / 30' Desc.
10,5 cm



67165
**Hot Dog
Brioche**
18 packs x 4u / 220 g
4x8 / 30' Desc.
16 cm



85560
Dots Sugar
8px x 4 u / 208 g / 8x14
90' Desc. / **9,5 cm**



85115
PackDots Sugar
8px x 4 u / 49 g / 6x14
90' Desc. / **9,5 cm**



85570
Dots Bombón
8px x 4 u / 208 g / 8x14
90' Desc. / **9,5 cm**



82929
Dark Deco Filled Dots
8px x 4 u / 75 g / 6x6
30' Desc. / **9,5 cm**



67591
Dots Blanco y Negro
8px x 4 u / 74 g / 6x15
90' Desc. / **9,5 cm**



61263
Berlina Bombón
36px x 2 u / 58 g / 6x5
45' Desc. / **9,2 cm**



64526
Dots Pink
36x2 / 108 g / 6x6
20' Desc. / **9,5 cm**



64527
Dots Black & White
36x2 / 142 g / 6x6
20' Desc. / **7,1 cm**



62525
Dots hechos con Lion
36x2 / 166 g / 6x6
20-30' Desc. / **9,5 cm**



02026
Dots Pack Individual Michoc
60pxlu / 49 - 55g / 4x15
15-20' Desc. / **9,5 cm**



83152
Dots Rainbow
18p x 4u / 176 g / 8x11
20' Desc. / **9,5 cm**



61215
Dots Party
72 u / 144 g / 6x6
20' Desc. / **9,5 cm**



87003
MixBox Sucre
5b x 12u / 110 g / 8x7
15-20' Desc. / **9,5 cm**



89003
MixBox Negrito
5b x 12u / 720 g / 8x7
15-20' Desc. / **9,5 cm**

Lineal Seco

Dots & PopDots



61565
Dots Kit Kat® Individual *
69738
Dots Kit Kat® Individual Dual Flowpack**
60 px 1u / 73 g / 4x15
30' Desc. / **9,5 cm**



61555
Kit Kat Box
12p x 4u / 276 g / 4x16
30' Desc. / **9,5 cm**

69422
Trenza Almudevar
8u / 540g / 4x14
45' Desc. / **33 cm**



Pastelería

Envase Individual



89544
Triángulo Muerte por Chocolate
12 bl / 65 g / 12x12
120' Desc. / **5,4 cm**

Lineal Seco

Bollería Salada



65975
Empanadilla de Atún Cocida
2u / 115 g / 8x9
120-180' Desc.
12,15x19,5 cm

69315
White Yummies Flowpack



69205
Red Yummies Flowpack



65977
Empanadilla de Pollo Cocida
24u / 115 g / 8x9
120-180' Desc.
12,15x19,5 cm



69305
Caprese Yummies Flowpack



18800
Empanadilla de Atún Cocida
10pxlu / 730 g / 6x10
150-180' Desc.
19x29 cm



69105
Yellow Yummies Flowpack



69115
Green Yummies* Flowpack



25pxlu / 85 g
120-180'-189'* 'Desc.
180° / 1-2' / **11 cm**



Notas

Handwriting practice area on the left page, consisting of 30 horizontal dotted lines for text entry.



Notas

Handwriting practice area on the right page, consisting of 20 horizontal dotted lines for text entry.



Plaza Xavier Cugat 2, Edificio C, Planta 4.
08174 Barcelona · Tel. 900 118 888